

<<食品质量管理>>

图书基本信息

书名：<<食品质量管理>>

13位ISBN编号：9787511108975

10位ISBN编号：7511108970

出版时间：2006-8

出版时间：中国环境科学出版社

作者：曹斌

页数：300

字数：400000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品质量管理>>

### 内容概要

本书从我国食品质量管理的实际情况出发较为系统地阐述了食品质量与管理的基本概念、理论和方法介绍了确保食品质量不可缺少的法规，标准管理体系重点介绍了以保证食品安全为目的的食品良好操作规范（GMP）卫生标准操作程序（SSOP），危害分析与关键控制点（HACCP）系统，食品质量管理体系（ISO9000）食品安全管理体系（ISO22000）食品质量检验的技术和方法食品安全分析与评估等，在阐述理论的同时还列举范例便于学生实际应用，本教材还对食品质量管理的最新动态和热点问题作了适当的介绍。

本书不仅可作为高职高专农业院校和轻工院校食品药品监督管理食品质量与检验等专业的学习教材也可作为食品企业质量管理的培训教材。

## &lt;&lt;食品质量管理&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 绪论

- 一、质量管理
  - 二、食品质量管理
  - 三、食品质量管理的主要研究内容
  - 四、我国食品质量与管理工作的展望
- 复习思考题

## 第二章 食品质量法规与标准

## 第一节 中国食品质量法规与标准

- 一、中国食品质量法规
- 二、中国食品质量标准

## 第二节 国际食品质量法律法规与标准

- 一、食品法典委员会 (CAC) 与食品法典
- 二、国际标准化组织 (ISO)

## 第三节 国外食品质量法规与标准

- 一、美国食品质量法规与标准
- 二、欧盟食品质量法规与标准
- 三、日本食品质量法规与标准

复习思考题

## 第三章 ISO9000质量管理体系与ISO14000环境管理体系

## 第一节 ISO9000系列标准概述

- 一、ISO9000系列标准产生和发展
- 二、ISO9000系列标准的构成
- 三、ISO9000系列标准的作用

## 第二节 ISO9000质量管理体系的建立和实施

- 一、质量管理体系基础
- 二、质量管理体系的选择
- 三、质量管理体系的建立和实施

## 第三节 ISO14000环境管理体系

- 一、环境管理体系的产生和发展
- 二、环境管理体系的主要内容
- 三、食品企业环境管理体系的建立与实施
- 四、ISO14001与ISO9001的关系

复习思考题

## 第四章 食品良好操作规范

## 第一节 概述

- 一、GMP的发展
- 二、国外食品GMP的发展情况
- 三、我国食品GMP的发展状况
- 四、实施GMP对食品质量控制的意义

## 第二节 GMP的主要内容

- 一、食品原料采购、运输及贮藏过程中的要求
- 二、工厂设计与设施的要求
- 三、食品用工具、设备的要求
- 四、食品用水的要求
- 五、食品加工过程中的要求

## <<食品质量管理>>

- 六、食品包装的要求
- 七、食品检验的要求
- 八、食品生产经营人员个人卫生的要求
- 九、食品工厂的组织和管理

### 第三节 GMP的认证

- 一、认证程序
- 二、食品GMP认证标志

#### 复习思考题

## 第五章 卫生标准操作程序

### 第一节 概述

- 一、SSOP的一般要求
- 二、SSOP与GMP的关系

### 第二节 SSOP的具体内容

- 一、水（冰）的安全
- 二、食品接触面的状况和清洁
- 三、防止交叉感染
- 四、手的清洁与消毒，厕所设施的维护
- 五、防止外部污染
- 六、有毒化合物的正确标记、贮存和使用
- 七、员工健康状况的控制
- 八、虫害、鼠害的灭除

#### 复习思考题

## 第六章 食品安全控制HACCP系统

### 第一节 概述

- 一、HACCP系统的起源和发展
- 二、HACCP系统在中国的应用
- 三、食品企业实施HACCP系统的意义
- 四、HACCP与GMP、SSOP的关系

### 第二节 HACCP原理

- 一、HACCP体系的基本术语
- 二、HACCP的基本原理

### 第三节 HACCP计划的制订与实施

- 一、建立HACCP体系的前提条件
- 二、HACCP计划的制订与实施

### 第四节 HACCP在食品生产中的应用实例

- 一、HACCP在酸奶生产中的应用
- 二、HACCP在酱鸭生产中的应用
- 三、HACCP在速冻蔬菜生产中的应用

#### 复习思考题

## 第七章 食品安全管理体系

### 第一节 概述

- 一、ISO22000标准产生的背景
- 二、企业实施ISO22000标准的意义
- 三、ISO22000标准的适用范围

### 第二节 食品安全管理体系的基本术语

### 第三节 食品安全管理体系的要求

- 一、总要求

## <<食品质量管理>>

### 二、文件和记录要求

#### 第四节 管理职责

- 一、管理承诺
- 二、食品安全方针
- 三、食品安全管理体系策划
- 四、职责和权限
- 五、食品安全小组组长
- 六、沟通
- 七、应急准备和响应
- 八、管理评审

#### 第五节 资源管理

- 一、资源提供
- 二、人力资源
- 三、基础设施
- 四、工作环境

#### 第六节 安全产品的策划和实现

- 一、前提方案
- 二、实施危害分析的预备步骤
- 三、危害分析
- 四、操作性前提方案的建立
- 五、HACCP计划的建立
- 六、预备信息、规定前提方案文件和HACCP计划的更新
- 七、验证策划
- 八、可追溯系统
- 九、不符合控制

#### 第七节 食品安全管理体系的确认、验证和改进

- 一、控制措施组合的确认
- 二、监视和测量的控制
- 三、食品安全管理体系的验证
- 四、改进

#### 复习思考题

### 第八章 食品质量管理的工具与方法

#### 第一节 食品质量数据

- 一、质量数据的性质
- 二、总体与样本的特征值
- 三、产品质量的波动

#### 第二节 食品质量控制的传统方法

- 一、因果图
- 二、排列图
- 三、散布图
- 四、直方图
- 五、调查表
- 六、分层法
- 七、控制图

#### 第三节 食品质量控制的新型方法

- 一、关联图法
- 二、KJ法

<<食品质量管理>>

- 三、系统图法
- 四、矩阵图法
- 五、矩阵数据分析法
- 六、过程决策程序图法
- 复习思考题

第九章 食品质量检验

第一节 检验制度、计划与组织

- 一、食品质量检验制度
- 二、食品质量检验计划
- 三、食品质量检验组织

第二节 抽样检验

- 一、概述
- 二、抽样检验特性曲线
- 三、抽样检验的样品采集
- 四、抽检中的常用参数
- 五、抽样检验方案简介

第三节 食品感官检验

- 一、概述
- 二、食品感官检验的常用方法

第四节 食品理化检验

- 一、概念
- 二、食品理化检验的基本程序

第五节 食品微生物检验

- 一、概述
- 二、食品微生物检验的指标
- 三、食品微生物检验的一般程序

复习思考题

第十章 食品安全风险分析与评估

第一节 食品安全风险分析概述

- 一、基本概念
- 二、风险分析的意义

第二节 食品安全风险分析基本内容

- 一、风险评估
- 二、风险管理
- 三、风险信息交流

第三节 食品安全风险评估方法

- 一、风险评估方法
- 二、风险评估过程中的不确定性和变异性
- 三、食品安全风险评估技术

复习思考题

附录A 中华人民共和国食品安全法

附录B 中华人民共和国农产品质量安全法

附录C 中华人民共和国国家标准质量管理体系要求

附录D 食品卫生通用规范CAC/RCP1—1969, Rev.4—2003

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>