

图书基本信息

书名：<<食品生产的危害分析与关键控制点>>

13位ISBN编号：9787562314967

10位ISBN编号：7562314969

出版时间：2001-9

出版时间：华南理工大学出版社

作者：曾庆孝

页数：531

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>

内容概要

本书主要讨论食品生产过程可能发生或存在的各种食品安全性问题，阐述了危害分析和防止、控制危害的原理和方法。

主要内容包括：食品生产的危害与关键控制点（HACCP）基本原理及执行步骤；食品中常见的生物性、化学性和物理性危害；HACCP在水产品其它食品中的应用。

本书对HACCP原理及其执行过程的基本原则作了扼要介绍，重点对食品中常见的和种危害进行分析，并结合水产品生产产例详细讲座如何执行HACCP；对其它食品行业的HACCP应用，也有不少实例，是一本既有基础理论知识联系产生实际的参考书。

本书适合食品生产与管理者、仪器检验检疫人员、食品质量监督人员、市场营销人员、食品行业科研人员和大专院校师生阅读参考或作为教材使用。

书籍目录

第一篇 HACCP的原理 第一章 HACCP的产生及发展 第一节 HACCP的产生及发展 第二节 HACCP系统 一、HACCP基本原理 二、HACCP计划的实施过程及要求 三、如何完成一个HACCP计划 第三节 HACCP与其它质量保证系统 一、良好生产规范(GMP) 二、卫生标准操作规范 三、ISO900族国际标准 第二章 食品常见的生物性危害 第一节 细菌性危害的微生物 一、沙门氏菌 二、葡萄球菌 三、肉毒梭状芽孢杆菌 四、蜡状芽孢杆菌 五、致病性大肠杆菌 六、韦氏梭菌 七、结肠炎耶尔森氏菌 九、弧菌 十、其它致病细菌 第二节 细菌性危害的预防与控制 一、防止食品污染、二次污染和交叉污染 二、控制致病菌的生长繁殖 三、控制细菌毒素的形成 四、食品在食用前彻底加热以杀灭病原菌 五、某些鱼和鱼产品的细菌性危害的控制 第三节 真菌性危害及其预防 一、常见的霉菌性危害 二、霉菌危害的预防和控制措施 三、有毒蕈类 第四节 病毒 一、甲肝病毒 二、诺瓦克病毒和类诺瓦克病毒 第五节 寄生虫 一、囊虫 二、旋毛虫 三、弓形体 四、其它虫害 第三章 食品中常见的化学危害与物理危害 第一节 天然毒素的化学危害 一、河豚毒素 二、组胺 三、雪卡毒素 四、氰苷 五、棉酚 六、其它天然毒素 第二节 农药残留的化学危害..... 第二编 HACCP在水产品中的应用 第四章 与水产品原料及加工有关潜在危害 第五章 鲜鱼的捕捞与贮运的卫生质量要求 第六章 水产品加工的生物性危害及控制 第七章 水产品加工的化学、物理危害及控制 第三编 HACCP在其它食品中的应用 第八章 畜禽肉的卫生 第九章 HACCP在乳品、谷类、蔬菜、罐头等食品中的应用 附录1 GB17405-1998保健食品良好生产规范 附录2 美国联邦监督肉类和禽业类企业中卫生标准操作规范准则 附录3 美国水产品HACCP规范(节选) 附录4 中华人民共和国食品卫生法 附录5 我国食品添加剂放用量及适用食品 附录6 FDA对果蔬汁及类产品的HACCP法规(21CFR第120节) 主要参考文献

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>