

<<食品质量与安全<管理>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全<管理>>

13位ISBN编号：9787564504533

10位ISBN编号：7564504536

出版时间：2011-6

出版时间：郑州大学出版社

作者：宫智勇

页数：346

字数：526000

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>

## <<食品质量与安全<>管理>>

### 内容概要

书中介绍了影响食品质量安全的危害因素、食品质量标准与法规体系、食品质量与安全管理体系、食品质量控制和质量检验、食品质量成本管理和安全分析及风险分析等内容。本书共分12章。

可作为食品质量与安全专业及相关学科的各相关专业的本科学习教材，也可作为食品领域相关专业的科研和生产一线科技人员的参考资料。

## &lt;&lt;食品质量与安全&lt;管理&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第1章 绪论
  - 1.1 质量管理
  - 1.2 食品质量与安全<管理>
  - 1.3 我国食品质量与安全<管理>现状、存在问题及展望
- 第2章 影响食品<安全>的危害因素
  - 2.1 生物性危害因素
  - 2.2 化学性危害因素
  - 2.3 放射性危害因素
- 第3章 食品<质量>标准与法规
  - 3.1 国际食品<质量>标准与法规
  - 3.2 我国食品<法律>法规
  - 3.3 我国食品<标准>
- 第4章 良好<操作>规范(GMP)
  - 4.1 概述
  - 4.2 良好<操作>规范的主要内容
  - 4.3 良好<操作>规范的<认证>
- 第5章 卫生<标准>操作程序(SSOP)
  - 5.1 概述
  - 5.2 卫生<标准>操作程序(SSOP)的主要内容
  - 5.3 卫生<标准>操作程序(SSOP)的<实例>
- 第6章 危害<分析>与<关键>控制点(HACCP)
  - 6.1 HACCP概述
  - 6.2 HACCP体系的<适用>范围
  - 6.3 HACCP体系的基本<原理>
  - 6.4 HACCP、SSOP、GMP之间的<关系>
  - 6.5 HACCP体系在食品<企业>的建立
  - 6.6 HACCP体系的<认证>
  - 6.7 典型<案例>分析
- 第7章 食品<安全>管理体系(ISO 22000)
  - 7.1 概述
  - 7.2 食品<安全>管理体系的基本<术语>
  - 7.3 食品<安全>管理体系的<要求>
  - 7.4 食品<安全>管理体系的<管理>职责
  - 7.5 资源<管理>
  - 7.6 安全<产品>的<策划>和<实现>
  - 7.7 食品<安全>管理体系的<确认>、<验证>和<改进>
- 第8章 食品<质量>控制
  - 8.1 质量<波动>
  - 8.2 质量<数据>
  - 8.3 质量<控制>的老七种<工具>
  - 8.4 质量<控制>的新七种<工具>
- 第9章 食品<质量>安全<市场>准入<制度>
  - 9.1 概述
  - 9.2 食品<质量>安全<市场>准入<条件>
  - 9.3 QS<认证>

## <<食品质量与安全<>管理>>

### 第10章 食品质量检验

- 10.1 质量检验概述
- 10.2 抽样检验概述
- 10.3 食品感官鉴别
- 10.4 食品理化检验
- 10.5 食品微生物检验

### 第11章 食品质量成本管理

- 11.1 食品质量成本管理概述
- 11.2 质量成本预测与计划
- 11.3 质量成本的核算和分析
- 11.4 质量成本报告
- 11.5 质量成本考核

### 第12章 食品安全风险分析

- 12.1 风险分析的基本概念
- 12.2 食品安全风险分析的起源与发展
- 12.3 食品安全风险分析的基本内容
- 12.4 食品安全风险分析的应用

### 参考文献

<<食品质量与安全<>管理>>

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>