

<<加拿大肉品卫生手册>>

图书基本信息

书名：<<加拿大肉品卫生手册>>

13位ISBN编号：9787801678973

10位ISBN编号：7801678974

出版时间：2006-4

出版时间：中国农业科技出版社

作者：中国农业科学院

页数：391

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>

## <<加拿大肉品卫生手册>>

### 内容概要

随着经济的发展和科技的进步,我国肉类产业取得了飞速发展。2004年我国肉类产量占世界总产量的28.1%,其中猪肉和羊肉分别占世界总产量的46.8%和32.9%,均居世界首位;禽肉占17.3%,居第二位;牛肉占10.9%,居第三位。

我国既是肉类生产大国,也是肉类消费大国。

在肉类数量迅猛增加的同时,肉品的质量保障也得到国家的高度重视,出台了一系列确保肉品质量安全的法律、法规:《食品卫生法》、《动植物检疫法》、《动物检疫法》、《肉品卫生检验试行规程》、《肉与肉制品卫生管理办法》等。

虽然我国肉品质量保障体系取得了巨大的进步,但仍存在一些不足,如缺乏一些切实可行的肉品质量安全方面系统的实施方法或操作手册。

为了给国内肉品生产加工企业及相关技术部门、事业单位提供国外成功的经验,我们组织了一批肉品质量安全方面的专家编译了这本《加拿大肉品卫生手册》。

《加拿大肉品卫生手册》具有全面系统的特点,从肉品企业建筑、设备、人员、卫生程序、取样程序、检验监控程序、包装与标签、发货与接收、进口与出口、紧急情况控制等方面对肉品的卫生检验进行了细致可行的阐述,是肉品质量安全监督管理部门、肉品检验人员、屠宰企业生产人员和从事肉品质量安全科研人员的一本很好的参考书,也可供研究生、大学本科生阅读参考。

本书的编译和出版征得了加拿大食品检验署(CFIA)的同意,同时得到了加拿大国际开发署(CIDA)小农户适应全球市场发展项目和加拿大农业食品部(AAFC)北京项目办公室的大力支持与资助。

在本书的编译过程中还得到了中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所和中国农业科学技术出版社多位同志的大力帮助。

南京农业大学和中国农业大学多位研究生为本书相关资料的翻译也作了大量工作,在此一并表示感谢。

。

## &lt;&lt;加拿大肉品卫生手册&gt;&gt;

## 书籍目录

1 政策、草案及计划 1.1 政策及法规变更草案 1.2 肉类检验法及法规、计划手册及培训模式  
 1.3 《肉类检验法》中的免检产品 1.4 注册企业人员的健康状况 1.5 注册与许可草案 1.6  
 检验草案 1.7 审核草案 1.8 企业注册注销、注册企业经营许可证的吊销或暂停 1.9 注册企业  
 中初级产品检验员与兽医的职责 1.10 注册企业中检验人员的有效利用 1.11 检验费用 1.12 加  
 工操作过程的检验政策 1.13 提供检验优先服务应考虑的条件 1.14 检验员和企业经营者或其员工  
 发生冲突时的制止措施 1.15 产品召回计划 1.16 高能见度草案2 注册企业的建筑和设备 2.1  
 企业注册申请 2.2 注册企业地点的选择 2.3 企业的布局和设计 2.4 计划书和具体说明 2.5  
 建筑要求 2.6 设备 2.7 注册企业分区、加工间和部门详细要求 2.8 禽类宰杀和加工企业特殊  
 要求 2.9 员工休息处 2.10 检验员办公室 2.11 经批准的室外贮藏(冷藏与干藏) 2.12 分级  
 办公室 附录A 牛屠宰操作的宰前和宰后检验站要求 附录B 猪屠宰操作的宰前和宰后检验站要  
 求3 卫生程序 3.1 介绍 3.2 注册企业用水 3.3 工厂管理人员的职责 3.4 检验员职责 3.5  
 控制机制和程序 3.6 潜在污染源 3.7 操作前检查 3.8 操作检验 3.9 企业员工和检验人员个  
 人卫生 3.10 虫害控制 3.11 注册企业危险性非食用化学药品贮存 3.12 非肉类配料 3.13 合格原料  
 和试剂4 检验程序、部署(步骤)、监测和控制 4.1 检验 4.2 屠宰前检验和监控 4.3 宰前检  
 验 4.4 对可食动物人道饲养和宰杀 4.5 屠宰工序 4.6 宰后检验 4.7 处理总结 4.8 供食用  
 、药用、研究用动物下水和其他去除部分的准备工作 4.9 复检 4.10 加工、操作及特殊处理措施  
 4.11 非肉食品 4.12 非食用产品 附录A 加拿大禽肉(鸡肉、家禽肉、火鸡肉)检验程序  
 (CPII) 附录B 鸡胴体外观标准(不含其他禽类) 附录C 鲜肉取样及检验程序 附录D 屠  
 宰场员工的宰前检验培训指南 附录E 家畜和家禽屠宰场中消毒剂使用中人员的安全指南5 取样与  
 检测程序 5.1 目的与目标 5.2 兽药和农药 5.3 环境污染物 5.4 细菌性污染 5.5 病理学标  
 本 5.6 标准合格分析 5.7 样品采集、保存和运输6 不可食肉产品 6.1 引言 6.2 注册企业设  
 备操作和不可食肉产品的处理 6.3 注册公司对灭菌废弃肉品的卫生要求 6.4 注册公司可接受但要  
 进行灭菌废弃物或其他不可食肉品的卫生要求 6.5 非食用提炼加工设备和操作认可 6.6 小结7  
 包装和标签8 装运和接收9 紧急情况10 进口11 出口12 国内检验13 对违反食品生产和检验机  
 构法规行为起诉程序14 密闭容器中低酸食品和酸化低酸食品15 质量控制16 宰前宰后检验人员配  
 备标准和环境改造英文缩略语

<<加拿大肉品卫生手册>>

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>