

<<鲜食蔬菜质量安全与HACCP>>

图书基本信息

书名：<<鲜食蔬菜质量安全与HACCP>>

13位ISBN编号：9787802332362

10位ISBN编号：7802332362

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：韩惠鹏

页数：143

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>

<<鲜食蔬菜质量安全与HACCP>>

内容概要

《中国农产品质量安全与HACCP系列教程：鲜食蔬菜质量安全与HACCP》是“中国农产品质量安全与HACCP系列教程”之一，该书是国内第一部专门论述农产品质量安全结合HACCP理论涉及8个专业领域的系统培训教程。

全书共分3个部分，具体内容包括我国鲜食蔬菜的质量与安全现状、鲜食蔬菜质量安全与HACCP、HACCP在鲜食蔬菜中的应用。

另外，书后还附有《食品质量安全市场准入审查通则（2004版）》、无公害食品蔬菜产地环境条件NY 5010-2001、2002《食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》等参考资料。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<鲜食蔬菜质量安全与HACCP>>

书籍目录

前言绪论第1节 关于本教程的介绍第2节 课程表第一章 我国鲜食蔬菜的质量与安全现状第1节 蔬菜质量安全的内涵、影响因素及控制方法第2节 我国蔬菜的质量安全现状第3节 与蔬菜质量与安全有关的管理控制体系第4节 课堂练习第二章 鲜食蔬菜质量安全与HACCP第1节 HACCP概念、实施前提第2节 与鲜食蔬菜质量、安全有关的HACCP知识第3节 鲜食蔬菜HACCP计划的建立程序与方法第4节 课堂练习第三章 HACCP在鲜食蔬菜中的应用第1节 鲜食蔬菜HACCP计划案例分析第2节 课堂练习附录附录1 《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》附录2 《食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定》, 2002附录3 《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》, 2002 -附录4 无公害食品蔬菜产地环境条件NY 5010-2001附录5 无公害食品设施蔬菜产地环境条件NY 5294-2004附件6 无公害食品蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法NY/T 761.1-2004附录7 欧洲议会与欧盟理事会 第852/2004号规章——关于食品卫生主要参考文献

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>