

<<果品质量与安全HACCP>>

图书基本信息

书名：<<果品质量与安全HACCP>>

13位ISBN编号：9787802332409

10位ISBN编号：7802332400

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：190

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>

<<果品质量与安全HACCP>>

内容概要

本书为“中国农产品质量与安全HACCP系列教程”中的一本。

本书主要介绍了我国果品生产现状，危害分析，果品质量安全控制，果品HACCP体系的审核与认证，相关的法律法规及标准等七章内容。

本书内容丰富、逻辑严谨、案例翔实，是各级政府部门，企业、事业单位以及相关咨询机构开展农产品质量安全培训的最具有针对性的重要参考书，也可供研发机构、院校师生作为科研、教学工作的参考。

<<果品质量与安全HACCP>>

书籍目录

前言第一章 我国果品生产现状 第一节 果品生产、贸易概况 第二节 果品质量安全现状第二章 HACCP 简要介绍 第一节 HACCP的概念及特点 第二节 HACCP的起源与发展 第三节 HACCP的七个基本原理 第四节 HACCP与GAP、SSOP的关系第三章 危害分析 第一节 果品生产的主要环节 第二节 主要危害分析第四章 果品质量安全控制 第一节 进行危害分析, 建立预防措施 第二节 确定关键控制点 第三节 确定各关键控制点的关键限值(CL) 第四节 建立各关键控制点的监控程序 第五节 建立纠偏措施 第六节 建立验证程序 第七节 建立记录保持程序第五章 果品HACCP体系的审核与认证 第一节 审核 第二节 认证第六章 果品: HACCP体系建立与实施 第一节 组成HACCP小组 第二节 产品描述 第三节 识别、确定用途和消费者 第四节 绘制及验证生产流程图 第五节 进行危害分析 第六节 确定关键控制点 第七节 确定各关键控制点的关键限值(CL), 制定预防控制措施 第八节 建立各关键控制点的监控程序 第九节 建立果品生产过程关键控制点的纠偏措施 第十节 建立验证程序 第十一节 建立记录保持程序第七章 相关的法律法规及标准 第一节 相关的法律法规 第二节 相关的标准附录A附录B附录C主要参考文献

<<果品质量与安全HACCP>>

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>