

<<水产品质量安全与HACCP>>

图书基本信息

书名：<<水产品质量安全与HACCP>>

13位ISBN编号：9787802332416

10位ISBN编号：7802332419

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：中国农业科学院研究生院 编

页数：383

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>

## <<水产品质量安全与HACCP>>

### 内容概要

农产品质量安全是全球性的重大课题，不但直接关系到人类的健康，也是国际贸易的热点之一。

世界发达国家在农产品质量安全管理方面积累了丰富的经验，取得了良好的效果。

为了更有效地掌握国际通用规则，学习借鉴国际先进理念和经验，进一步加强我国农产品质量安全工作，经农业部批准立项的“948”项目《国际通用农产品质量安全管理软件先进技术引进》对相关领域开展了深入系统的研究。

本书就是农业部“948”项目的第五子专题《危害关键控制点分析HACCP引进研究》的一项重要成果。

《中国农产品质量安全与HACCP系列教程》一书具有鲜明的创新性、系统性和指导性。

传统意义的HACCP主要是集中在食品加工行业实施应用，尽管西方欧美国家积累了很多经验，但在农产品领域如何有效地实施HACCP还是新的课题。

紧密结合中国国情，深入研究，勇于创新，终于取得了丰硕的研究成果，本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。

本书全面介绍了水产品质量安全和HACCP体系原理与应用的各种知识和信息。

其中第一篇总论起，从水产品生产、质量安全的基本状况和HACCP概念、发展和七项基本原理入手，详细阐述水产品我国水产品安全的基本状况，全面介绍水产品HACCP计划的研究和实施过程，接着介绍GMP和SSOP等其他质量保证体系，同时介绍HACCP体系的经济效益分析、HACCP与风险分析。

第二篇按生物性危害、化学性危害和物理性危害阐述了水产品安全危害与控制指南。

第三篇通过多个案例讨论了HACCP在水产品生产、加工中的应用。

为了解决读者在HACCP体系研究与应用过程中的实际需要，本书专门收集了国内外有关法规和标准，列入附录中，供参考。

## &lt;&lt;水产品质量安全与HACCP&gt;&gt;

## 书籍目录

前言引言第一篇 总论 第一章 我国水产品生产现状与特点 第一节 我国水产品的生产概况  
 第二节 我国目前水产养殖业存在的主要问题 第三节 水产品质量安全的重要性 第四节  
 在我国实施水产品安全与质量控制的必要性 第二章 水产品质量安全现状、管理与发展趋势 第  
 三章 HACCP的产生与发展 第一节 HACCP的概念和发展史 第二节 HACCP的特点 第四  
 章 HACCP体系的原理、计划与实施 第一节 HACCP基本原理 第二节 HACCP计划的实施  
 过程及要求 第三节 如何完成一个HACCP计划 第四节 HACCP计划表(HACCP plan form)  
 第五章 GMP和SSOP等其他质量保证体系 第一节 良好操作规范(GMP) 第二节 卫生标准  
 操作程序(SSOP) 第三节 GMP、SSOP、HACCP、SRFFE和ISO9000的关系 第六章 HACCP体  
 系的经济效益分析 第一节 HACCP的经济效益 第二节 HACCP成本的定义 第三节  
 PAF模型 第四节 HACCP成本评估 第五节 案例分析——面包鱼 第六节 结语 第七  
 章 HACCP与风险分析 第一节 风险分析的发展 第二节 风险分析的基本内容 第三节  
 风险分析的应用 第四节 HACCP与风险分析的关系 第五节 意义第二篇 水产品危害与  
 控制指南 第八章 生物性危害及预防措施 第一节 细菌危害及预防措施 第二节 病毒危害  
 及其预防 第三节 寄生虫(线虫和原生动物)危害及其预防 第九章 水产品的化学性危害 第  
 一节 概述 第二节 天然存在的化学危害 第三节 水产品养殖过程中产生的化学危害 第  
 四节 水产品加工过程中产生的化学危害 第五节 环境污染导致的化学危害 第十章 物理危害  
 及预防措施 第一节 概述 第二节 物理危害的来源 第三节 物理危害的控制第三篇  
 HACCP在水产品中的应用 第十一章 水产品HACCP体系审核 第十二章 HACCP原则在水产养  
 殖中的应用 第十三章 鲜、冷冻鱼成品加工中的危害分析与HACCP计划 第十四章 冻虾仁加工  
 的危害分析与HACCP计划 第十五章 熏制鱼加工的危害分析与HACCP计划 第十六章 蒸煮的、  
 即食的甲壳类水产品危害分析与HACCP计划 第十七章 冷冻生鱼糜加工的危害分析与HACCP计划  
 第十八章 软体动物加工的危害分析与HACCP计划 第十九章 罐装鱼加工的危害分析与HACCP  
 计划附录 附录一 国际食品法典CAC/RCP1-1969, Rev.4 (2003) 附录二 CAC标准《水产及水产  
 品操作规范》(草案)术语部分 附录三 ISO 22000《食品安全管理体系》 附录四 水产品加工质  
 量管理规范(中华人民共和国水产行业标准SC/T3009-1999节选) 附录五 水产品卫生管理办法 附  
 录六 美国联邦法规的123部分--水产品主要参考文献

章节摘录

第一章 我国水产品生产现状与特点 第一节 我国水产品的生产概况 水产品通常指各类鱼、虾、贝、藻等鲜活品及其加工品，在国民经济中占有较重要的地位，对于丰富国民的“菜篮子”，改善人民的生活质量正发挥愈来愈大的作用。

由于水产品易受海、淡水域环境污染的影响和药物在水产养殖中的大量使用，人类食用了含有这些有害物质的鱼、虾、贝、藻及其加工品，就会危及人类健康和生命安全，因此水产品安全性备受国内外的关注。

改革开放以来，我国水产业取得了举世瞩目的成就，产量现在已居世界首位。

2005年我国水产品总量达5100万吨，养殖水产品占总产量的60%以上，真正实现了渔业生产结构由捕捞为主向养殖为主的转变。

我国渔业生产主要分布于沿海各省市和部分内地省市，水产品总量在100万吨以上的山东、广东、福建、浙江、辽宁、江苏，湖北、广西、安徽、江西、湖南，这11个省（自治区）的产量合计占全国总产量的90%。

（1）水产养殖水产养殖是我国渔业发展的主要增长点，海水养殖从单一的藻类养殖向虾类、贝类、鱼类及海珍品延伸；内陆水域养殖区域也从长江、珠江的传统池塘养殖，不断扩大到三北地区，并向全国辐射。

养殖水产品品种更加丰富，如海水养殖鲷、牙鲆、大菱鲆、黄鱼、梭鱼、鲍鱼、对虾、梭子蟹、海参、海胆；内陆水域养殖的四大家鱼、鳊、罗非鱼、罗氏沼虾、中华绒蟹、鳖、鳊鲈等都已形成较大规模，丰富了人们的物质生活。

（2）水产品加工全国水产品加工企业已达到6443家，水产品年加工能力达1127万吨，已发展成为一个包括渔业制冷和冷冻品、干制品、鱼糜及其制品、罐头、熟制品、腌制品鱼粉鱼油、藻类食品、医药化工和保健品等系列产品的加工体系。

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>