

<<食品质量管理>>

图书基本信息

书名：<<食品质量管理>>

13位ISBN编号：9787810665612

10位ISBN编号：7810665618

出版时间：2003-4

出版时间：中国农业大学出版社

作者：陈宗道，刘金福，陈绍军 编

页数：286

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>

前言

本教材是国家教育部面向21世纪教学内容和课程体系改革项目研究成果(04-14)。

本教材着重阐述食品质量管理的基础知识、食品法规标准、食品卫生质量控制体系和食品质量检验等的基本理论、基本技术和方法。

教材收集了较广泛的国内外资料，体现了食品质量管理的先进水平，在内容和体系上有所创新。

本教材共分9章，主要包括绪论、质量管理的数学方法与工具、质量成本管理、食品质量法规、食品质量标准、食品良好操作规范、食品质量控制的HACCP系统、ISO9000质量保证标准体系和食品质量检验等内容。

本教材由全国多所院校共同参与编写，汇集了从事本教学与研究工作的主要力量，是集体智慧的结晶。

本教材适用于高等院校食品科学与工程专业本科生和研究生的教学工作，也适用于食品生产和经营企业的管理人员和生产技术人员学习参考。

本书编写人员的分工为：第1章、第6章由西南农业大学陈宗道编写，第2章由东北农业大学张亚川编写，第3章、第5章由天津农学院刘金福编写，第4章由西北农林科技大学魏益民编写，第7章由福建农林大学陈绍军编写，第8章由湖南农业大学刘成国编写，第9章由甘肃农业大学甘伯中编写。

在教材的编写出版过程中得到了编者所在院校和中国农业大学出版社的指导、帮助和支持，在此深表谢意。

由于工作繁忙和时间紧迫，加之学科内容广泛和发展迅速，书中疏漏和不妥之处在所难免，万望诸位同仁和读者赐教惠正。

<<食品质量管理>>

内容概要

食品质量与安全是质量管理学学科在食品行业中的应用。

食品是关系人体健康和安全的特殊产品，因此，食品的安全质量、营养质量和感官质量理所当然地受到人民群众、企业、社会和政府的普遍关注和高度重视。

《面向21世纪课程教材：食品质量管理》从我国食品质量与安全管理的实际情况出发，系统地阐述了食品质量与安全的基本概念、理论和方法，介绍了确保食品质量与安全的监管体系（结构、组织），支持体系（法规、标准、规范）及过程控制体系[食品良好操作规范（GAP和GMP）、食品卫生标准操作规范（SSOP）、食品危害分析与关键点控制（HACCP）和ISO9000质量保证标准系列以及食品质量检验的技术和方法]等。

在阐明理论的同时还列举范例便于读者实际应用。

《面向21世纪课程教材：食品质量管理》还对食品质量与安全管理的最新动态和热点问题作了适当的介绍。

《面向21世纪课程教材：食品质量管理》可作为轻工院校与农业院校的食品科学与工程专业和经济管理类本科生及硕士研究生的学习教材，也可作为食品企业质量与安全管理的培训教材，还可供社会对食品质量和安全有兴趣的消费者参考。

<<食品质量管理>>

作者简介

陈宗道，男，浙江余姚人，1941年1月生，中共党员，教授，博士生导师，重庆市首批“食品科学”学科带头人。

1967年毕业于西南农学院，获硕士学位。

1982年美国访问学者，1987年聘为教授，1992年起享受国务院特殊津贴，1999年被评为博士研究生导师。

1992 - 1996年任西南农业大学副校长。

现兼任农业部全国高等农业院校教学指导委员会食品学科组副组长、国务院学位委员会学科评议组成员。

长期从事食品科学与工程专业的科研教学工作，主要研究方向是食品化学与营养学、食品生物技术。主要为博士生、硕士生讲授“食品科学进展”、“食品生物技术”、“食品研究生班讨论”等课程。

目前累计培养博士生18名，硕士生60余名；其中在读研究生20余名。

承担20余项省部级科研项目并获奖。

主编或副主编《食品生物技术》等全国规划教材3部，其他教材及专著10余部。

累计发表科研学术论文60余篇；其中一级核心刊物40多篇。

刘金福，教授，硕士，现任天津农学院食品科学系主任。

河北工业大学和东北农业大学兼职硕士生导师。

已培养硕士研究生1人，现有2名硕士生。

2002-2007年承担《软饮料工艺学》、《食品质量管理》、《发酵食品工艺学》、《农产品贮藏与加工》等5门课程。

2004年被评为天津市优秀教师。

主持完成天津市科委重点软科学项目“天津市农产品深加工科技发展方向及对策研究”，并获2004年天津市社科三等奖；主持完成21世纪初天津市普通高校教学改革项目“食品工艺学实验教学改革与实践”和天津市科委课题“苦瓜生物活性成分提取及产品开发”；参加完成了市科委软科学“天津市农村食品工业发展研究”、“绿色食品产业化及对策研究”课题，主编《食品质量管理》，参编《软饮料工艺学》、《食品营养学》、《食品工艺学》等高校教材5部。

发表论文十余篇。

书籍目录

第1章 绪论第2章 质量管理的数学方法与工具第3章 食品质量成本管理第4章 食品质量法规第5章 食品质量标准第6章 食品良好操作规范（GMP）第7章 食品质量控制的HACCP系统第8章 ISO9000质量保证标准体系与ISO14000环境管理体系第9章 食品质量检验附录1 中华人民共和国食品卫生法附录2 GB17405 - 1998保健食品良好生产规范（GMP）附录3 美国联邦监督肉类和禽类企业中卫生标准操作规范（SSOP）准则附录4 美国水产品HACCP法规（节选）附录5 我国食品微生物检验时样品采样方案

章节摘录

1 质量 1.1 质量的基本概念 什么叫质量？

质量常被定义为产品或工作的优劣程度。

因此在日常生活中我们经常说提高教学质量、生活质量等。

在经济全球化和我国加入WTO的今天，我们应该按国际标准ISO8402：1994来讨论质量和质量管理的基本概念。

本章中引自标准的文字都加了“……”表示。

1.1.1 质量的定义 质量（quality）的定义是“反映实体满足明确和隐含需要的能力的特性之总和”。

定义中的“实体”（entity, item）是指“可单独描述的研究的事物”，实体可以是产品、活动和过程，也可以是组织、体系或人，还可以是上述各项的组合。

定义中的“需要”，是指顾客的需要，也可指社会的需要及第三方（政府主管部门、质量监督部门、消费者协会等）的需要。

“明确需要”包括以合同契约形式规定的顾客对实体提出的明确要求以及标准化、环保和安全卫生等法规规定的明确要求。

“隐含需要”是指顾客或社会对实体的期望，虽然没有通过一定形式给以明确的要求，但却是人们普遍认同的无须事先声明的需要。

因此供方必须比照国内外的先进标准和通过市场调研了解顾客或社会有哪些期望。

<<食品质量管理>>

编辑推荐

《食品质量管理》可作为轻工院校和农业院校的食品科学与工程专业和经济管理类本科生和硕士研究生的学习教材，也可作为食品企业质量管理的培训教材，还可供社会上对食品质量有兴趣的消费者参考。

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>