

<<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：9787810668194

10位ISBN编号：7810668196

出版时间：2005-3

出版时间：中国农业大学出版社

作者：卢宁

页数：388

字数：338000

译者：吴广枫

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

近几十年，质量问题已成为全社会关注的焦点问题。

消费者越来越关注产品质量，人们更倾向于用产品质量替代单一的财务报表来对一些组织的表现打分。

在质量管理刚刚兴起的20世纪50年代，很难想像它会对今天的社会产生如此重大的影响。

就质量管理的思想方法而言，最显著的变化大概要属从“以产品为中心”到“以客户为中心”的观念的飞跃。

除此之外，综合的方法，系统的思维，对高新技术的关注以及对人自身能力的信心也对现今的质量管理产生了相当大的影响。

从前，产品的技术（物理）质量是人们关注的焦点，现在却延伸到其他方面，如组织的适应性和可靠性等。

事实上，如今在与公司的所有利益集团打交道的时候，质量即等同于全部的企业业绩。

人们对质量问题关注有加的趋势也凸现于农业经济（agribusiness）和食品工业领域。

在过去的十年里，食品工业经历了惊人的飞速发展，特别是在产品的物理质量和食品安全方面。

人们花费了许多精力改进质量保证体系以确保产品的质量和安全。

在农业经济和食品工业领域，从“以产品为中心”到“以客户为中心”的转变是一个渐变的过程，但这种转变同时又是不可否认的，在这个过程中，链式合作（chain colaboration）扮演了重要的角色。

而要真正实现行业的发展，只有坚持依靠先进技术和现代管理方法。

因此，现代食品工业正在变成一个知识密集型行业，并具有与二三十年前相比截然不同的特点。

<<食品质量管理>>

内容概要

《食品质量管理》既包含了对各门专业知识的综合利用，也包含了对各种管理科学的综合利用。本书中引入了技术—管理的概念。

这种方法的基本原则是：同时从技术的和管理的角度观察和分析质量问题。

其核心是：同时运用技术与管理的理论和模型以预测食品生产体系的行为，并对该体系进行适当地改进和提高。

技术—管理方法如何运用到食品质量管理中去，是本书的基础，质量管理的职能构成了本书的主要内容。

在对食品质量的技术方面和管理方面的内容进行介绍之后，将按顺序详细阐述典型的质量管理职能：质量设计，质量控制，质量改进，质量保证及质量战略和方针。

本书可供食品生产企业的各级管理人员和研发人员使用，亦可作为高校相关专业学生、老师的教学和参考用书。

作者简介

Mrs.Dr.ir.P.A.Luning，曾在Wageningen大学（荷兰）学习食品化学和微生物学。1988年毕业以后，她先后参与了食品风味研究领域的许多不同研究项目。最开始的两年，她在学校专门从事面包风味的研究，1990—1995年，她作为项目经理受雇于ATO—DLO农业技术研究所，对新鲜的和加工

<<食品质量管理>>

书籍目录

1 绪论	1.1 食品质量	1.3 技术—管理方法
	1.2 质量和业绩	1.5
	1.4 链的观念	
食品质量管理研究	2 食品质量	
	2.1 质量的定义和概念	2.2 食品的质量特征
	2.3 在农产品/食品链中影响物理的产品特征的因素	2.4 对
农产品食品质量的立法要求	3 质量管理	
	3.1 管理职能和决策	3.2 质量管理的历史
	3.3 质量管理：计划和控制	3.4 质
量管理：领导	3.5 质量管理：组织	
	3.6 链管理	4 质量设计
	4.1 设计过程	4.2 产
品开发	4.3 过程设计	
	4.4 顾客为导向的设计管理	4.5 跨职能协作设计
	4.6 设计过程的管理	4.7 食品工业中的质量设计
	5 质量控制	5.1 农产品/食
品加工的质量控制过程	5.2 质量控制中使用的技术工具和方法	5.3
质量控制和业务行为	5.4 管理控制过程	
	5.5 食品行业的质量控制	6 质量改进
	6.1 质量改进过程	6.2 质量改进问题权威
	6.3 质量改进工具	6.4 质量改进过程的
管理	6.5 组织结构的变化	6.6 食品行业
中的质量改进	7 质量保证	
	7.1 良好规范 (GP)	7.2 危害分析与关键控制点 (HACCP)
	7.3 ISO系列	7.4 农副产品方面特
殊的 (国际) 国家质量体系	7.5 管理质量保证	7.6
食品行业中的质量保证	8 质量方针和企业战略	
	8.1 战略管理	8.2 质量方针
	8.3 全面质量管理	8.4 战略联合
	8.5 质量方针评估	8.6
食品工业的质量方针	9 食品质量管理展望参考文献索引	

章节摘录

插图：1 绪论在全球食品市场的竞争中，产品质量已成为决定胜负的关键因素。

为了得到品质良好的终产品，从原材料供应到消费的整条食品供应链都在逐步推行质量管理。

努力提高产品质量不再是可有可无的选择，而成为必须。

消费者对食品质量的理解，以及对健康和食品安全的高度关注，迫使农业和食品工业的从业人员在研发和生产时，把质量管理提高到战略高度。

1.1 食品质量管理在农业和食品工业中尤为重要。

消费者与食品有一种感性的联系（emotional relationship），一生当中，食物是我们每天命之所系，直接和间接影响到个人的健康和幸福。

安全和健康是头等重要的公共问题。

传统意义上的食品质量管理主要着眼于产品的安全。

现在，质量的概念已扩展到与食品本身有关的所有其他方面。

举例来讲，工业化及与之相关的食品生产规模的扩大，可能会导致某个被污染的食品出现在超市的货架上，大批消费者因此而受到威胁。

质量的概念应渗透至整个生产体系中以防患于未然，而不是纠错。

食品的安全和健康往往是看不见摸不着的，消费者不得不相信生产者提供的信息。

不过，当前形势的一个亮点是：在许多西方国家，消费者和食品生产者之间已建立起相互信任的关系。

Hoogland与其合作者们总结了若干条食品质量管理的特征，如：（1）包括生理加工（physiological process）和微生物污染在内的许多因素导致农产品容易变质并很快腐烂。

这些劣变过程对人类健康有害，因此，要很好地控制产品质量必须具备渊博的产品知识。

编辑推荐

《食品质量管理:技术、管理的方法》是由中国农业大学出版社出版的。

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>