

<<食品物流安全的管理与技术>>

图书基本信息

书名：<<食品物流安全的管理与技术>>

13位ISBN编号：9787122002358

10位ISBN编号：7122002357

出版时间：2007-5

出版时间：7-122

作者：陈宗道

页数：380

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>

## <<食品物流安全的管理与技术>>

### 内容概要

本书是《食品安全关键技术系列图书》中的一个分册。

食品物流业是与人民生活关系最紧密的行业，食品物流安全对整个国民经济的发展、国民生活质量和健康水平的提升，对构建和谐社会起着非常重要的作用。

本书主要介绍了食品生产企业食品安全方面资质的审核或考察，食品安全质量审核的具体内容和标准，食品在运输、储藏过程以及流通加工中的安全质量管理技术，超市中生鲜食品安全质量管理，接近过期食品、过期食品和问题食品的处理，食品清洗消毒及废弃物的管理以及突发食品安全事故应急管理。

全书资料丰富、内容新颖、体系完整、简明扼要、重点突出，既有一定的理论性，又有较强的实践性。

本书可供物流运输仓储业、物流装备业、超级市场、食品生产加工和储藏业及食品安全管理人員和工程技术人员阅读，也可供高等学校物流专业、食品科学与工程专业、食品质量与安全专业师生以及广大消费者阅读参考。

## &lt;&lt;食品物流安全的管理与技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 导论：安全是食品物流的生命线 第一节 现代物流基础知识 一、物流概念 二、物流产业 三、物流业在国民经济中的地位和作用 四、我国物流业的现状 五、我国物流业的发展目标和措施 第二节 食品物流基础知识 一、食品物流概述 二、食品生产基地和加工储藏基地建设 三、食品物流标准化体系建设 四、配送中心建设 五、第三方物流建设 六、冷藏食品物流链建设 第三节 食品安全和食品安全管理 一、食品安全 二、我国的食品安全状况 三、食品安全管理体系 四、食品安全保证体系 五、与食品安全相关的内容 第四节 超级市场食品安全管理 一、超市概述 二、我国超市的现状 三、超市的物流管理 四、超市的卫生管理 五、超市食品安全管理 六、我国超市食品安全状况 第二章 企业食品安全方面资质的审核或考察 第一节 审核或考察的目的与意义 一、保证供货食品质量的有效措施 二、促进食品生产企业高质量发展的有效动力 三、保护供需双方合法利益的手段 四、是对企业社会负责的重要体现 第二节 审核或考察的程序 一、考察程序 二、考察小组的成立 三、考察对象的描述与分析 四、考察内容明晰 五、评价的标准与依据的制定 六、实地考察与评价 七、考察评价报告 第三节 安全生产资质和食品安全质量审核或考察 一、安全生产资质 二、食品安全质量考察 三、动物福利考察 四、企业社会责任考察 五、企业自有品牌考察 六、企业定点生产资格考察 第四节 考察与评价结果 一、新货管理 二、淘汰管理 三、退货管理 四、进货合同 第三章 食品安全质量审核的具体内容和标准 第一节 原料与辅料的审核与评价 一、原料的审核与评价 二、辅助原料的审核与评价 第二节 生产设备和工艺的审核与评价 一、生产设备 二、工艺过程 三、杀菌技术 四、食品包装材料与技术 第三节 食品质量控制环节的审核与评价 一、食品加工在线控制技术 二、产品检验 三、快速检验技术 第四节 标签与标识的审核与评价 一、标签与标识 二、营养标识 第五节 优先订货食品 一、无公害食品 二、绿色食品 三、有机食品 四、有机产品 五、食品质量安全市场准入产品 第四章 在运输和储藏过程中物流食品安全质量管理技术 第一节 在运输过程中物流食品的安全管理技术 一、运输方式类型 二、在运输过程中物流食品的安全管理技术 第二节 在储藏过程中物流食品的安全管理技术 一、一般仓储与管理技术 二、冷藏、冻藏及其管理技术 三、气调储藏与管理技术 四、气调储藏的条件和管理 第三节 各类食品的储藏保鲜管理技术 一、果蔬的储藏保鲜技术 二、肉禽的储藏保鲜技术 三、鲜蛋的冷藏保鲜 四、水产品储藏保鲜管理 第五章 流通加工的管理和技术 第一节 生鲜食品的商品化处理 一、果蔬类食品商品化处理 二、肉类食品商品化处理 第二节 果蔬最低限度加工技术 一、MP果蔬保鲜加工工艺 二、鲜切果蔬的保鲜技术 第六章 超市中生鲜食品安全质量管理 第一节 超市中植物性生鲜食品安全质量管理 一、植物性生鲜食品安全质量识别 二、植物性生鲜食品安全质量存在的主要问题 三、超市中植物性生鲜食品安全质量管理技术 四、超市中禁止经营的植物性食品 第二节 超市中动物性生鲜食品安全质量管理 一、超市中动物性生鲜食品存在的主要问题 二、禽蛋安全管理技术 三、乳品安全管理技术 四、肉品安全管理技术 五、水产品安全管理技术 第七章 超市中其他食品安全管理 第一节 干燥食品安全管理 一、干燥食品的定义 二、粮食类 三、粮食制品 四、茶叶 五、炒货食品 六、干制水产品 七、粉(颗粒)状食品 八、脱水果蔬 九、糖果 第二节 半干食品的安全管理 一、半干食品的定义 二、糕点、面包、月饼 三、蜜饯 第三节 罐头和肉制品的安全管理 一、罐头 二、肉制品 第四节 软饮料和酒的安全管理 一、软饮料 二、酒 第五节 冷冻食品的安全管理 第八章 接近过期食品、过期食品和问题食品的处理 第九章 物流食品生产经营人员个人卫生管理 第十章 清洗消毒及废弃物的管理 第十一章 突发食品安全事故应急管理 附录 附录一 中华人民共和国农产品质量安全法 附录二 《超市购物环境规范》 附录三 《超市食品安全操作规范(试行)》 附件1 从业人员洗手消毒方法 附件2 常用消毒剂及化学消毒注意事项 附件3 场所、设施、设备及工具清洁要点参考文献

<<食品物流安全的管理与技术>>

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>