

<<食品安全管理体系内审员培训教程>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系内审员培训教程>>

13位ISBN编号：9787122019042

10位ISBN编号：7122019047

出版时间：2008-2

出版时间：化学工业出版社

作者：张妍，张d 编

页数：244

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>

## <<食品安全管理体系内审员培训教程>>

### 内容概要

全书共分五章，分别为食品安全管理体系的控制基础；GB/T 22000—2006《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》的要求与理解；食品安全管理体系内部审核；常见食品生产安全危害分析实例及案例；食品安全管理实例。

书后附有与食品安全管理体系有关规范、资料及相关网站。

本教程可作为高等院校食品专业和食品企业的食品安全管理体系内审员培训教材，也可供从事食品安全管理工作的人员参考使用。

# <<食品安全管理体系内审员培训教程>>

## 书籍目录

第一章 食品安全管理体系的控制基础 第一节 概述 一、国内食品安全现状 二、HACCP的起源与在我国的发展 三、食品安全管理体系的概述和特点 四、建立食品安全管理体系的必要性 五、ISO 22000与HACCP、ISO 9001的关系 第二节 食品良好操作规范 一、食品良好操作规范概述 二、食品良好操作规范的主要内容 第三节 卫生标准操作程序 一、卫生标准操作程序概述 二、卫生标准操作程序的具体内容 第四节 HACCP原理 一、进行危害分析 二、确定关键控制点 三、建立关键限值 四、关键控制点的监控 五、建立纠正措施程序 六、建立验证程序 七、建立文件控制和记录保持程序 第五节 HACCP计划的制定 一、制定HACCP计划的预备步骤 二、建立HACCP计划 第六节 食品中的危害及控制措施 一、物理性危害 二、化学性危害 三、生物的危害及控制措施

第二章 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》 第一节 概述 一、GB/T 22000—2006《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》标准的目的与范围 二、食品安全管理的原则 第二节 食品安全管理体系相关术语 一、食品卫生管理术语 二、食品安全管理术语 第三节 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》标准要求与理解 一、引言 二、食品安全管理体系

第三章 食品安全管理体系内部审核 第一节 审核概论 一、审核相关术语 二、审核类型 三、审核原则 第二节 食品安全管理体系内部审核的启动 一、食品安全管理体系内部审核要求的确定 二、审核组的组成 第三节 现场审核的准备 一、编制审核计划 二、收集并审阅有关文件 三、内审检查表 第四节 实施现场审核活动 一、首次会议 二、现场审核 三、形成审核发现 四、形成审核结论 五、末次会议 第五节 内部审核报告和纠正措施的跟踪验证 一、内部审核报告 二、纠正措施的跟踪验证

第四章 常见食品生产安全危害分析实例 一、大米生产加工工艺流程及危害分析 二、浸出法大豆色拉油加工工艺流程及危害分析 三、豆粉加工工艺流程及危害分析 四、速冻水饺加工工艺流程及危害分析 五、生猪饲养工艺流程及危害分析 六、辣椒酱工艺流程及危害分析 七、高盐稀态酱油工艺流程及危害分析

第五章 食品安全管理实例 第一部分 食品安全管理手册 第二部分 食品安全管理体系程序文件汇编 第三部分 HACCP计划 第四部分 内审和管理评审附录 附录一 GB/T 22000—2006与GB/T 19001—2000之间的对应关系 附录二 提供控制措施实例的法典参考文献 附录三 GB 14881—94《食品企业通用卫生规范》 附录四 相关网站 附录五 参考内容参考文献

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>