

<<食品安全与品质控制原理及应用>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与品质控制原理及应用>>

13位ISBN编号：9787313046536

10位ISBN编号：7313046537

出版时间：2007-3

出版时间：上海交大

作者：周小理

页数：463

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>

## <<食品安全与品质控制原理及应用>>

### 内容概要

《食品安全与品质控制原理及应用》为培养具有现代食品品质控制技术和能力专门人才的需求而编写。

内容包括食品质量概念、HACCP与食品质量控制、食品企业建立HACCP系统的基础和前提条件、食品中的危害、食品企业HACCP体系的建立和实施、HACCP体系在食品工业中的应用、食品标准与食品质量控制、现代分析技术在食品安全与品质控制中的应用等。

本节阐述了食品安全与品质控制的原理，通过大量实例，讲述了食品企业如何建立HACCP体系和如何提高食品质量的方法，具有较强的实际应用指导意义。

《食品安全与品质控制原理及应用》在编写中力求新、广、实。

新即所用的理论、概念、标准、工艺技术及检验方法均为国内外最新推广采用的；广即应用涉及罐头食品、软饮料、乳制品、肉制品、调味品、焙烤食品、水产品和食品添加剂等，面广量大；实即所介绍的范例均来自我国食品大专院校、科研部门和食品企业的生产科研实践，数据翔实，可操作性强。

《食品安全与品质控制原理及应用》可作国内高校食品专业、食品质量与安全专业及相关专业的教材，也可作从事食品研发、品质控制、食品监督、食品检验以及食品配料和添加剂推广应用单位的管理、生产、科研、营销人员的参考书。

## <<食品安全与品质控制原理及应用>>

### 书籍目录

概论1.1 食品质量概念。

1.2 国内外食品质量及食品安全现状1.2.1 食品质量与安全是全球关注的焦点1.2.2 致病性微生物引起的食源性疾病是主要的食品安全问题1.2.3 化学性危害是食源性疾病的重要病因1.3 国际食品安全质量管理体系及食品安全评估程序1.3.1 食品质量安全已被列为世界公共卫生优先领域1.3.2 国际食品质量管理体系介绍1.3.3 国际食品安全评估程序介绍1.3.4 美国的食品质量安全现状及监管机构。

1.4 我国食品质量和食品安全管理与发达国家相比所存在的差距1.4.1 我国食品质量安全问题1.4.2 我国食品安全管理与发达国家相比所存在的差距 1.5 建立我国食品安全质量保障体系的重要性 1.5.1 食品安全与品质控制体系的建立是适应我国食品工业高速发展的需要1.5.2 食品安全与品质控制体系的建立是我国食品进入国际市场竞争的需要 1.5.3 食品安全与品质控制体系的建立是保障人民生活 and 卫生健康的需要1.6 建立我国食品安全质量保障体系的措施 1.7 加速构建完整的食品质量安全市场准人体系 1.7.1 食品质量安全市场准人制度的概念与内容 1.7.2 我国实行食品质量安全市场准人制度的意义 1.7.3 实施食品质量安全市场准人制度的具体措施 2 HACCP与食品质量控制2.1 HACCP体系的起源及发展 2.2 国际上实施HACCP的相关法规 2.2.1 美国 2.2.2 日本 2.2.3 加拿大 2.3 HACCP在我国的应用现状及相关法规2.4 HACCP的概念和基本原理2.4.1 原理1——进行危害分析2.4.2 原理2——确定关键控制点2.4.3 原理3——建立关键限值2.4.4 原理4——关键控制点的监控2.4.5 原理5——纠偏行动2.4.6 原理6——建立验证程序 2.4.7 原理7——建立记录保持程序3 食品企业建立HACCP系统的基础和前提条件3.1 良好操作规范GMP3.1.1 GMP的基本内容与目标3.1.2 国际食品卫生法典委员会与GMP的基本准则3.1.3 GMP法规在国外食品企业的实施3.1.4 我国的GMP法规及食品2121一的卫生规范3.2 卫生标准操作程序(SSOP)3.2.1 卫生标准操作程序的概念和实施意义 3.2.2 卫生标准操作程序的具体内容 3.2.3 卫生标准操作程序具体内容的详细解释 3.2.4 卫生标准操作程序的制定 3.3 良好的实验室操作规范和农业操作规范 3.3.1 良好的实验室操作规范 3.3.2 良好的农业操作规范 3.4 ISO 9000质量管理与质量保证体系3.4.1 ISO 9000系列标准简介3.4.2 ISO 9000系列标准的构成

## <<食品安全与品质控制原理及应用>>

### 编辑推荐

本书为培养具有现代食品品质控制技术和能力专门人才的需求而编写。

内容包括食品质量概念、HACCP与食品质量控制、食品企业建立HACCP系统的基础和前提条件、食品中的危害、食品企业HACCP体系的建立和实施、HACCP体系在食品工业中的应用、食品标准与食品质量控制、现代分析技术在食品安全与品质控制中的应用等。

本节阐述了食品安全与品质控制的原理，通过大量实例，讲述了食品企业如何建立HACCP体系和如何提高食品质量的方法，具有较强的实际应用指导意义。

本书在编写中力求新、广、实。

新即所用的理论、概念、标准、工艺技术及检验方法均为国内外最新推广采用的；广即应用涉及罐头食品、软饮料、乳制品、肉制品、调味品、焙烤食品、水产品和食品添加剂等，面广量大；实即所介绍的范例均来自我国食品大专院校、科研部门和食品企业的生产科研实践，数据翔实，可操作性强。

本书可作国内高校食品专业、食品质量与安全专业及相关专业的教材，也可作从事食品研发、品质控制、食品监督、食品检验以及食品配料和添加剂推广应用单位的管理、生产、科研、营销人员的参考书。

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>