

<<食品加工中的安全控制>>

图书基本信息

书名：<<食品加工中的安全控制>>

13位ISBN编号：9787501949076

10位ISBN编号：7501949077

出版时间：2005-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：夏延斌

页数：382

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>

## <<食品加工中的安全控制>>

### 内容概要

《食品加工中的安全控制》是食品质量与安全专业的核心课程，按现代食品企业质量与安全管理的  
的基本要求，从微观到宏观，从实践到理论介绍了食品加工中的安全控制问题。

主要涉及的内容有：卫生标准操作与卫生控制程序、良好操做规范（GMP）简介、各类食品加工企业的GMP要素（肉制品、乳制品、速冻食品、保健食品等）、危害分析与关键控制点（HACCP）简介、各类食品（畜禽肉、乳、速冻食品、水产品等）加工的HACCP，ISO9000：2000及ISO 14000介绍。

本教材收集了国际、国内最新的食品质量控制体系与标准，采取了全新的编排方案，既适合于教师讲授，也适合于学生自学。

## &lt;&lt;食品加工中的安全控制&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 第一章 卫生标准操作程序 (SSOP) 第一节 卫生标准操作程序内容 第二节 卫生监控与记录 第三节 卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的编制 第四节 卫生标准操作程序与记录示例 第二章 良好操作规范 (GMP) 简介 第一节 GMP简史 第二节 食品GMP的内容、要素和基本原则 第三节 GMP的实施和认证案例 第三章 保健食品加工的GMP要素 第一节 加工环境 第二节 工厂布局 第三节 基本设施和设备 第四节 基本工艺 第五节 三废处理 第六节 管理体系 第四章 肉及肉制品厂良好操作规范 第一节 肉及肉制品加工的基本术语 第二节 屠宰场卫生要求 第三节 屠宰过程中卫生要求 第四节 肉类分割厂的卫生要求 第五节 冷藏厂卫生要求 第五章 乳制品加工的GMP要素 第一节 加工环境 第二节 工厂布局 第三节 基本设施与设备 第四节 基本工艺 第五节 三废处理 第六节 管理体系 第六章 速冻食品加工的GMP要素 第一节 加工环境 第二节 工厂布局 第三节 基本工艺 第四节 三废处理 第五节 质量管理 第七章 饮料与瓶装水生产的GMP要素 第一节 范围与引用标准 第二节 饮料与瓶装水工艺简介 第三节 饮料与瓶装水规范要素说明 第八章 水产品加工的GMP要素 第一节 水产品加工的GMP的要素 第二节 工厂布局 第三节 基本设施 第四节 水产品预处理、加工、保藏和包装技术 第五节 水产品加工厂废弃物的处理 第六节 水产品加工的管理体系 第九章 危害分析与关键控制点 (HACCP) 简介 第十章 水产品加工的HACCP 第十一章 畜禽肉加工的HACCP 第十二章 乳制品加工的HACCP 第十三章 速冻蔬菜加工的HACCP 第十四章 ISO 9000 第十五章 ISO 14000环境管理体系 英文缩写词表 参考文献

<<食品加工中的安全控制>>

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>