

<<食品安全管理体系必备手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系必备手册>>

13位ISBN编号：9787501977154

10位ISBN编号：7501977151

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：于田田 著

页数：270

字数：404000

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>

<<食品安全管理体系必备手册>>

前言

本书针对食品安全管理人员的能力要求，从食品安全管理标准知识、专业知识、审核知识、认证认可知识4个方面系统介绍了食品安全管理体系，其中讲述了一个审核实践的故事，以期通过通俗的语言，深入浅出地阐述食品安全管理体系。

本书主要特色如下：（1）新颖性本书结合了2010年食品安全管理体系认证实施规则、2010年食品安全管理体系审核员笔试大纲、2010年食品安全管理体系审核员评价准则等最新法律法规与标准规范的要求。

（2）针对性本书内容涵盖了最新食品安全管理体系审核员笔试大纲的所有考点内容，力争做到“考试大纲考什么，本书介绍什么。”

（3）通俗性在对知识介绍时，本书试图把一些管理体系的术语、语言转化为日常生活中的语言，并尝试了多种知识引入方式。

（4）应用性通过一个故事来介绍内部审核，要比叙述一些内部审核应该遵守的程序更有实践指导的意义。

本书可作为企业食品安全管理人员：ISO 22000国家注册审核员、高校食品相关专业学生的教材，也可作为咨询师、审核员的参考书。

本书由于田田主编，王安国、王晓燕担任副主编。

全书由于田田统一修改后定稿。

编写过程中，参考了钱和、龚海岩、邹翔等人的见解，在此对他们表示感谢。

由于编者水平有限，不足之处在所难免，恳请广大读者批评指正，编者将不胜感激！

<<食品安全管理体系必备手册>>

内容概要

本书针对食品安全管理人员的能力要求，从食品安全管理专业知识、标准知识、审核知识3个方面系统介绍了食品安全管理体系，同时讲述了一个审核实践的故事，以期通过通俗的语言，深入浅出地阐述食品安全管理体系。

本书依据最新版食品安全管理体系审核员笔试大纲和注册准则编写，共分为四大部分，分别是：食品安全管理体系标准理解，食品安全管理体系专业基础知识，审核的实践，食品安全管理体系认证认可制度。

<<食品安全管理体系必备手册>>

作者简介

于田田，高级审核员，长期从事食品安全的审核、培训工作，对FSMS审核员全国统考及真题颇有研究，有丰富而专业的审核及培训经验。

<<食品安全管理体系必备手册>>

书籍目录

第一篇 食品安全管理体系标准理解 第一章 概述 第一节 食品安全与食品安全管理体系 第二节 食品安全管理体系发展概况 第三节 组织建立食品安全管理体系的意义 第二章 ISO 22000四大关键要素 第一节 HACCP原理 第二节 前提方案 第三节 体系管理 第四节 相互沟通 第三章 ISO 22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》标准导读 第一节 对“前言、ISO前言、引言”的条文释义 第二节 对“范围、规范性引用文件”的条文释义 第三节 对“术语和定义”的条文释义 第四节 对“4食品安全管理体系”的条文释义 第五节 对“5管理职责”的条文释义 第六节 对“6资源管理”的条文释义 第七节 对“7安全产品的策划和实现”的条文释义 第八节 对“8食品安全管理体系的确认、验证和改进”的条文释义 第二篇 食品安全管理体系专业基础知识 第四章 普通微生物学基础知识 第一节 微生物的形态和构造 第二节 微生物的营养要素 第三节 微生物的代谢 第四节 微生物的生长和环境条件 第五节 微生物之间的相互关系 第五章 普通化学基础知识 第一节 化学平衡 第二节 酸碱平衡 第三节 沉淀溶解平衡 第四节 氧化还原反应 第五节 原子结构与元素周期系 第六节 稀溶液通性和胶体 第六章 食品安全管理基础知识 第一节 食品安全危害 第二节 食品安全危害控制措施及其在食品组织中的应用 第三节 良好操作规范 第四节 卫生标准操作程序 第七章 食品科学和技术基础知识 第一节 食品科学和技术术语 第二节 食品分类知识 第三节 食品工艺及其特性 第四节 食品工厂设计、布局原则与相关的基础设施、设备和工作环境 第五节 食品检验 第六节 食品安全标准、产品技术要求 第三篇 审核的实践 第八章 内审 第一节 启动 第二节 文审 第三节 准备 第四节 现场审核 第五节 审核报告 第六节 审核完成和后续活动 第九章 管理体系如何有效运行 第一节 体系运行的保证——管理承诺 第二节 体系管理的方法——PDCA 第三节 体系管理的对象——5MIE 第四节 体系自我完善的工具——内审与管理评审 第四篇 食品安全管理体系认证认可制度 第十章 食品安全管理体系认证过程 第一节 认证申请 第二节 认证受理 第三节 现场审核 第四节 认证决定 第五节 跟踪监督 第六节 再认证 第七节 认证范围的变更 第八节 认证证书 第十一章 认证认可管理体制和审核员注册管理的通用要求 第一节 我国认证认可管理体制 第二节 食品安全管理体系审核员的注册要求 第三节 审核员行为规范要求 附录一 食品安全管理体系国家注册审核员应掌握的法律法规和标准 附录二 拟CCP体系及其应用准则 参考文献

章节摘录

发酵保藏食品主要是利用能够产酸和酒精的微生物的生长来抑制其他微生物的生长。

有利菌一旦能大批生长，在它们所产生的酸和酒精的影响下，原来有可能被腐败菌利用的食物成分将被发酵菌所利用，有利菌的产物（如酸和酒精等）对有害菌有抑制作用，从而使得有害菌的生长不能大量进行，而保持食品不腐败；有利菌一般能耐酸，大部分腐败菌不耐酸。

发酵对食品品质的影响在于：改变了食品的风味和香气；提高了营养价值；改变了组织结构。

七、烟熏处理 烟熏指利用木材或木屑不完全燃烧时产生的含有酚、醛、酸等成分的烟雾处理食品，或直接添加烟熏剂，使产品具有烟熏食品特殊风味的过程。

烟熏处理的目的是：形成特殊烟熏风味、发色、防止腐败变质、预防氧化。

作为食品熏制的发烟材料，以坚硬、干透而不含树脂者为最佳。

我国一般用阔叶类木材，如榿、胡桃、山毛榉、赤杨、栗、榆、白桦等的木片或木屑，也可用糠壳、玉米心等。

这些熏材的含水量必须低于30%才能使用。

松、杉、柏等树脂含量高的木材不宜使用，因为它们会给制品带来不好的风味。

在熏烟中，对制品产生风味、发色作用及防腐效果的有关的成分，一般认为最重要的成分有酚、醇、酸、羧基化合物和烃类等。

<<食品安全管理体系必备手册>>

编辑推荐

《食品安全管理体系必备手册：要素·概念·难点·逻辑理解》结合了最新食品安全管理体系审核员笔试大纲的要求，内容涵盖了审核员笔试的考点范围和内容，因此是FSMS审核员考试的一本必备考试书，同时《食品安全管理体系必备手册：要素·概念·难点·逻辑理解》讲解了一个审核实践具体的案例，帮助读者充分了解审核程序以及理解标准，可作为咨询师、审核员的参考。

<<食品安全管理体系必备手册>>

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>