

<<HACCP体系内审员教程>>

图书基本信息

书名：<<HACCP体系内审员教程>>

13位ISBN编号：9787502554057

10位ISBN编号：750255405X

出版时间：2004-6

出版时间：化学工业出版社

作者：贺国铭

页数：261

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>

<<HACCP体系内审员教程>>

内容概要

《HACCP体系内审员教程》是依据《HACCP体系及其应用准则》和《食品卫生总则》等国际标准 and 法律法规的要求编写的。

旨在推行HACCP体系在食品行业中的应用，从而提高食品安全卫生，防止危害发生，使消费者的安全与健康得到保障。

《HACCP体系内审员教程》主要包括以下内容：食品安全与食品中的危害；HACCP体系的前提条件——GMP和SSOP；HACCP体系的概述和应用具本操作；HACCP体系审核及其内部审核的实施；不合格项报告及纠正措施和跟踪；HACCP内审和管理评审体系文件；书后附相关法律法规。

《HACCP体系内审员教程》为组织开展HACCP体系内部审核提供了依据和示范。

《HACCP体系内审员教程》可供食品生产企业的管理人员、品控人员及食品安全生产的检验人员使用，并可作为食品行业内审员的参考教材。

<<HACCP体系内审员教程>>

书籍目录

第一章 食品安全与食品中的危害第一节 食品安全卫生一、食品与食品卫生二、食品安全性三、食品污染四、食品安全与卫生的重要性第二节 食品中物理性危害一、食品中物理性危害的来源二、食品中物理危害的控制第三节 食品中化学性危害一、环境污染二、不正确的使用食品添加剂对食品安全性的影响三、农药残留对食品安全性的影响四、兽药残留对食品安全性的影响五、硝酸盐、亚硝酸盐、亚硝酸胺、苯并[a]芘对食品的污染六、食品容器、包装材料对食品的污染第四节 食品中生物性危害一、食品中真菌性危害二、食品中细菌性危害三、食品中寄生虫危害四、食品中病毒的危害五、食品中常见天然毒素的危害第五节 人类面临新的食品安全争论热点一、辐照食品安全性二、转基因食品的安全性第二章 HACCP体系的前提条件——GMP和SSOP第一节 良好操作规范(GMP)一、良好操作规范基本概念与内涵二、GMP在各国的发展及法规体系第二节 卫生标准操作程序(SSOP)一、概念及涵义二、卫生标准操作程序内容三、卫生监控与记录第三节 HACCP与GMP、SSOP的相互关系一、GMP与SSOP的联系与区别二、SSOP与HACCP体系的关系三、GMP、SSOP与HACCP的关系第四节 HACCP体系的其他前提条件程序一、产品的标识、追溯和回收二、设备与设施的保养维护程序三、教育和培训第三章 HACCP体系的概述和应用的具体操作第一节 HACCP体系的起源和发展一、HACCP体系的概念二、HACCP体系起源的背景、作用和特点三、HACCP体系的起源四、HACCP体系的发展五、HACCP体系在各国食品企业中的应用六、HACCP体系在我国推广的现状和迫切性第二节 HACCP体系的基本原理一、进行危害分析与提出预防控制措施二、危害分析工作单三、确定关键控制点四、关键限值的建立五、关键控制点的监控六、纠正措施七、记录八、验证程序第三节 HACCP体系应用的基本步骤一、建立HACCP体系组织人员、设备、卫生标准的准备工作二、建立HACCP体系资料的准备三、危害分析工作单的编制四、HACCP计划的制定第四节 HACCP体系在不同食品生产企业中的应用一、HACCP体系在水产品生产企业中的应用二、HACCP体系在猪肉香肠生产企业中的应用三、HACCP体系在奶制品生产企业中的应用.....第四章 HACCP体系审核第五章 HACCP体系内部审核的实施第六章 不符合项报告和内部审核报告第七章 纠正措施和跟踪第八章 HACCP内审和管理评审体系文件附录1 HACCP体系及其应用准则附录2 果蔬汁产品HACCP法规附录3 水产品HACCP法规附录4 美国肉、禽类产品HACCP法规附录5 HACCP体系分类指南附录6 使用说明主要参考文献

<<HACCP体系内审员教程>>

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>