

<<水产品安全生产与品质控制>>

图书基本信息

书名：<<水产品安全生产与品质控制>>

13位ISBN编号：9787502563936

10位ISBN编号：7502563938

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业出版社

作者：洪鹏志

页数：287

字数：322000

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>

<<水产品安全生产与品质控制>>

内容概要

本书是《食品放心工程丛书》之一。

全书共分六章。

介绍了国内外水产品的安全现状及水产品安全的重要性，详细阐述了水产品安全与质量控制体系、水产品中存在的危害以及水产品危害的控制方法，最后介绍了实际生产中的危害控制及水产品安全与质量控制体系文件的编写。

本书语言通俗易懂，注重逻辑的连贯性，将危害分析与预防方式融合在操作中，更加符合生产实际。
适用于水产品加工企业、科研单位、水产品贸易机构、食品卫生和水产品大中专院校等相关单位。

<<水产品安全生产与品质控制>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 国内外水产品安全现状 一、美、欧、加等国的情况 二、我国的现状 第二节 水产品安全的重要性 第三节 在我国实施水产品安全与质量控制的必要性第二章 水产品安全与质量控制体系(HACCP) 第一节 良好操作规范(GMP) 一、GMP概述 二、我国现行食品企业的GMP 三、国外食品企业的GMP 第二节 卫生标准操作程序(SSOP) 一、卫生标准操作程序 二、卫生监控与记录 第三节 危害分析与关键控制点(HACCP) 一、HACCP的产生与发展过程 二、HACCP的七个原理 三、HACCP体系的实施步骤 第四节 HACCP体系审核 一、审核的基础知识 二、HACCP体系审核的主要内容 三、HACCP审核的程序第三章 水产品中存在的危害 第一节 水产品中存在的危害类型 一、生物性的危害 二、化学性危害 三、物理性危害 第二节 水产品危害的来源 一、与脊椎动物品种有关的潜在危害 二、涉及无脊椎动物种类的潜在危害 三、生产过程的潜在危害第四章 水产品中危害的控制方法 第一节 来自捕获区域的病原体控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、建立关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第二节 寄生虫控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、建立关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动程序 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第三节 天然毒素的控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、建立关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第四节 鲭鱼毒素的控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、建立关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第五节 环境化学污染物和杀虫剂危害的控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、建立关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动程序 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第六节 水产养殖药物危害的控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点 三、建立关键限值 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动 六、建立记录保存系统 七、建立验证程序 第七节 时间、温度不当导致病原体生长和毒素形成的危害控制方法 一、危害分析 二、判定关键控制点 三、设定关键限值 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动程序 六、建立记录保持系统 七、建立验证程序 第八节 肉毒梭菌毒素的危害控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、设定关键限值(CL) 四、建立监控程序 五、建立纠偏行动程序 六、建立记录保存体系 七、制定验证程序 第九节 因干燥不充分而导致病原体生长和毒素形成的危害控制方法 一、危害分析 二、确定关键控制点(CCP) 三、设定关键限值 四、确立监控程序 五、建立纠偏行动程序 六、建立记录保持系统 七、建立验证程序第五章 实际生产中的危害控制第六章 水产品安全与质量控制体系文件的编写附录一 《中国水产品卫生要求》附录二 《日本水产食品卫生要求》附录三 欧盟水产食品卫生要求附录四 俄罗斯水产食品卫生要求附录五 美国水产食品卫生要求附录六 《韩国水产食品卫生要求》附录七 国外××官员检查水产公司冷冻制品厂百问

<<水产品安全生产与品质控制>>

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>