

<<食品安全管理体系通用教程>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系通用教程>>

13位ISBN编号：9787502620202

10位ISBN编号：7502620206

出版时间：2004-1

出版时间：中国计量出版社

作者：李怀林 编

页数：303

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>

<<食品安全管理体系通用教程>>

内容概要

《食品安全管理体系通用教程》共分七章，系统地阐述了HACCP管理体系的基础知识、原理，《基于HACCP的食品安全管理体系规范》理解，HACCP管理体系审核。内容包括：食品的安全卫生概述；食品中的危害；安全支持性措施（SSM）与SSM方案；SSM与SSM方案的文件编写；HACCP体系及其HACCP原理的应用；基于HACCP的食品安全管理体系规范；HACCP管理体系审核。

在部分章节配有相关文件编写范例，附录中收集了食品行业相关的法律法规及规范参考清单。

《食品安全管理体系通用教程》可作为食品生产企业及食品从业人员，以及企业内审员、食品安全相关工作人员的培训教材。

<<食品安全管理体系通用教程>>

书籍目录

第一章 食品的安全卫生概述第一节 食品与食品安全形势第二节 食品安全卫生的控制第三节 HACCP管理体系简介第二章 食品中的危害第一节 生物性危害第二节 化学性危害第三节 物理性危害第四节 六类产品中容易存在的危害第三章 安全支持性措施（SSM）与SSM方案第一节 安全支持性措施（SSM）第二节 SSM方案第四章 SSM与SSM方案的文件编写第一节 食品生产组织SSM文件的编写第二节 SSM方案的文件编写第五章 HACCP体系及其HACCP原理的应用第一节 HACCP体系概述第二节 HACCP原理及其应用第六章 基于HACCP的食品安全管理体系 规范第一节 术语和定义第二节 规范理解第三节 HACCP管理体系文件的编写第七章 HACCP管理体系审核第一节 HACCP管理体系审核概论第二节 HACCP管理体系审核策划第三节 HACCP管理体系审核技术第四节 HACCP管理体系审核的实施第五节 纠正与预防措施第六节 HACCP管理体系内部审核和管理评审第七节 HACCP管理体系的认证审核第八节 HACCP管理体系与其他管理体系的整合附录附录1 食品卫生通则附录2 食品企业通用卫生规范附录3 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定附录4 良好操作规范附录5 果蔬汁产品HACCP法规附录6 水产品HACCP法规附录7 进口食品国外生产企业注册管理规定附录8 进出境肉类产品检验检疫管理办法附录9 进出境水产品检验检疫管理办法附录10 进境水生动物检验检疫管理办法附录11 基于HACCP的食品安全管理体系 规范附录12 食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定附录13 食品行业相关法律法规及规范参考清单主要参考文献

<<食品安全管理体系通用教程>>

章节摘录

第十三条 出口食品的包装、储存、运输过程应当受到良好的卫生控制。

(一) 用于包装食品的物料符合卫生标准并且保持清洁卫生, 不得含有有毒有害物质, 不易褪色; (二) 包装物料间干燥通风, 内、外包装物料分别存放, 不得有污染; (三) 运输工具符合卫生要求, 并根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施; (四) 冷包间和预冷库、速冻库、冷藏库等仓库的温度、湿度符合产品工艺要求, 并配备温度显示装置, 必要时配备湿度计; 预冷库、速冻库、冷藏库要配备自动温度记录装置并定期校准, 库内保持清洁, 定期消毒, 有防霉、防鼠、防虫设施, 库内物品与墙壁、地面保持一定距离, 库内不得存放有碍卫生的物品; 同一库内不得存放可能造成相互污染的食品。

第十四条 严格执行有毒有害物品的储存和使用管理规定, 确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油和化学试剂等有毒有害物品得到有效控制, 避免对食品、食品接触表面和食品包装物料造成污染。

第十五条 产品的卫生质量检验应当符合下列要求, 并得到有效控制: (一) 企业有与生产能力相适应的内设检验机构和具备相应资格的检验人员; (二) 企业内设检验机构具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备, 检验仪器按规定进行计量检定, 检验要有检测记录; (三) 使用社会实验室承担企业卫生质量检验工作的, 该实验室应当具有相应的资格, 并签订合同。

第十六条 出口食品生产企业应当保证卫生质量体系能够有效运行, 达到如下要求: (一) 制定并有效执行原料、辅料、半成品、成品及生产过程卫生控制程序, 做好记录; (二) 建立并执行卫生标准操作程序并做好记录, 确保加工用水(冰)、食品接触表面、有毒有害物质、虫害防治等处于受控状态; (三) 对影响食品卫生的关键工序, 要制定明确的操作规程并得到连续的监控, 同时必须有监控记录; (四) 制定并执行对不合格品的控制制度, 包括不合格品的标识、记录、评价、隔离处置和可追溯性等内容; (五) 制定产品标识、质量追踪和产品召回制度, 确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时能够及时召回; (六) 制定并执行加工设备、设施的维护程序, 保证加工设备、设施满足生产加工的需要; (七) 制定并实施职工培训计划并做好培训记录, 保证不同岗位的人员熟练完成本职工作;

<<食品安全管理体系通用教程>>

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>