

<<粮油标准汇编。 卫生检验卷>>

图书基本信息

书名：<<粮油标准汇编。  
卫生检验卷>>

13位ISBN编号：9787506639323

10位ISBN编号：7506639327

出版时间：2005-1

出版时间：中国标准出版社

作者：中国标准出版社第一编辑室 编

页数：501

字数：918000

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>

## 内容概要

为更好地满足读者需求，本汇编第二版仍沿用第一版的形式《粮油标准汇编 卫生检验卷》第一版自1997年出版发行以来，大部分所收录的标准已被修订。

分为品种质量卷、测定方法卷（上、下册）、卫生检验卷、术语卷、机械卷，共五卷。

《粮油标准汇编 卫生检验卷》第二版收录了截至2005年10月中旬以前批准发布的有关粮油卫生方面的标准共计80项，其中国家标准72项，行业标准8项。

本汇编由生产企业卫生规范和卫生标准及分析方法两部分组成。

## 书籍目录

- 一、生产企业卫生规范 GB 8955—1988 食用植物油厂卫生规范 GB 13122—1991 面粉厂卫生规范 GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范二、卫生标准及分析方法 GB 2711—2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准 GB 2712—2003 发酵性豆制品卫生标准 GB 2713—2003 淀粉制品卫生标准 GB 2715—2005 粮食卫生标准 GB 2716—2005 食用植物油卫生标准 GB 2763—2005 食品中农药最大残留限量 GB/T 5009.21—2003 粮、油、菜中甲萘威残留量的测定 GB/T 5009.32—2003 油脂中没食子酸丙酯 (PG) 的测定 GB/T 5009.36—2003 粮食卫生标准的分析方法 GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法 GB/T 5009.51—2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法 GB/T 5009.52—2003 发酵性豆制品卫生标准的分析方法 GB/T 5009.53—2003 淀粉类制品卫生标准的分析方法 GB/T 5009.73—2003 粮食中二溴乙烷残留量的测定 GB/T 5009.77—2003 食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法 GB/T 5009.94—2003 植物性食品中稀土的测定 GB/T 5009.96—2003 谷物和大豆中赭曲霉毒素A的测定 GB/T 5009.102—2003 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定 GB/T 5009.103—2003 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定 GB/T 5009.104—2003 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定 GB/T 5009.106—2003 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定 GB/T 5009.107—2003 植物性食品中二嗪磷残留量的测定 GB/T 5009.110—2003 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定 GB/T 5009.111—2003 谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 GB/T 5009.112—2003 大米和柑桔中喹硫磷残留量的测定 GB/T 5009.113—2003 大米中杀虫环残留量的测定 GB/T 5009.114—2003 大米中杀虫双残留量的测定 GB/T 5009.115—2003 稻谷中三环唑残留量的测定 GB/T 5009.117—2003 食用豆粕卫生标准的分析方法 GB/T 5009.126—2003 植物性食品中三唑酮残留量的测定 GB/T 5009.130—2003 大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定 GB/T 5009.131—2003 植物性食品中亚胺硫磷残留量的测定 GB/T 5009.133—2003 粮食中绿麦隆残留量的测定 GB/T 5009.134—2003 大米中禾草敌残留量的测定 GB/T 5009.135—2003 植物性食品中灭幼脲残留量的测定 GB/T 5009.136—2003 植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定 GB/T 5009.143—2003 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定 GB/T 5009.144—2003 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定 GB/T 5009.145—2003 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定 GB/T 5009.146—2003 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定 GB/T 5009.147—2003 植物性食品中除虫脲残留量的测定 GB/T 5009.148—2003 植物性食品中游离棉酚的测定 GB/T 5009.153—2003 植物性食品中植酸的测定 GB/T 5009.155—2003 大米中稻瘟灵残留量的测定 GB/T 5009.164—2003 大米中丁草胺残留量的测定 GB/T 5009.165—2003 粮食中2, 4-滴丁酯残留量的测定 GB/T 5009.172—2003 大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定 GB/T 5009.174—2003 花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定 GB/T 5009.175—2003 粮食和蔬菜中2, 4-滴残留量的测定 GB/T 5009.176—2003 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定 GB/T 5009.177—2003 大米中敌稗残留量的测定 GB/T 5009.180—2003 稻谷、花生仁中恶草酮残留量的测定 GB/T 5009.182—2003 面制食品中铝的测定 GB/T 5009.184—2003 粮食、蔬菜中噻嗪酮残留量的测定 GB/T 5009.202—2003 食用植物油煎炸过程中的极性组分 (PC) 的测定 GB 7102.1—2003 食用植物油煎炸过程中的卫生标准 GB 10146—2005 食用动物油脂卫生标准 GB 14891.8—1997 辐照豆类、谷类及其制品卫生标准 GB/T 14929.2—1994 花生仁、棉籽油、花生油中涕灭威残留量测定方法 GB 14932.1—2003 食用大豆粕卫生标准 GB 15196—2003 人造奶油卫生标准 GB 15203—2003 淀粉糖卫生标准 GB 17400—2003 方便面卫生标准 GB 17402—2003 食用氢化油卫生标准 GB 19295—2003 速冻预包装面米食品卫生标准 GB 19641—2005 植物油料卫生标准 GB 19646—2005 奶油、稀奶油卫生标准 SN 0493—1995 出口粮谷中敌百虫残留量检验方法 SN 0524—1996 出口粮谷中溴化物残留量检验方法……

章节摘录

版权页：插图：4.6.5洗手设施车间内必须设有洗手设施。

食用油制品车间及包装车间的进口处，必须设有不用手开关的温水或冷热水洗手设施和供洗手用的清洗剂、消毒剂。

洗手设施的下水管须经反水弯通入排水管，废水不得外溢。

4.6.6其他设施4.6.6.1食用油制品车间及包装车间的进口处，必须设有鞋靴消毒池。

4.6.6.2车间内必须设有水池、冲洗水管，供清洗设备、工器具、容器使用。

5工厂的卫生管理5.1措施5.1.1工厂应根据本规范的要求，制订卫生实施细则。

5.1.2工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员，按规定的权限和责任负责监督全体工作人员执行本规范有关规定。

5.2维修、保养厂房、设备、排水系统和其他机械设施，必须保持良好的状态。

正常情况下，每年至少进行一次全面检修，发现问题时应及时检修。

5.5清扫(清洗)、消毒5.5.1每天工作结束后和必要时必须彻底清扫(或清洗)生产场地的地面、墙壁、排水沟，必要时进行消毒。

5.5.2更衣室、厕所、淋浴室，工间休息等公共场所，应经常清扫、清洗、消毒，保持清洁。

5.5.5生产设备、中转容器、管道应定期清扫(清洗)，保持清洁。

5.4废弃物处理5.4.1厂房通道及周围场地应当保持清洁，不得堆放杂物。

5.4.2生产场地和其他工作场地的废弃物必须随时清除，并及时清理出厂，废弃物容器及其存放场地应及时清洗、消毒。

5.5除虫灭害厂区周围应定期或在必要时进行除虫灭害，防止害虫孳生。

5.6危险品管理工厂必须设置专用的危险品库，存放杀虫剂和一切有毒、有害物品。

这些物品必须贴有醒目的有毒标记。

工厂应制订各种危险品的使用规则。

使用危险品须经专门管理部门核准，并在指定的专门人员的严格监督下使用，严禁污染食品。

5.7厂内禁止饲养家禽、家畜。

6个人卫生与健康要求6.1卫生教育工厂应对新参加工作及临时参加工作的人员进行卫生教育，定期对全厂职工进行“食品卫生法”、本规范及其他有关规定的宣传教育，做到教育有计划，考核有标准，卫生培训制度化和规范化。

6.2健康检查食用植物油或食用植物油制品的操作人员及有关人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

新参加或临时参加工作的人员，必须经健康检查并取得健康合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

6.5健康要求凡患有下列病症之一者，不得在食用植物油脂车间、食用油制品车间工作：痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病源携带者)。

编辑推荐

《粮油标准汇编:卫生检验卷(第2版)》是由中国标准出版社出版的。

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>