第一图书网, tushu007.com

<<食品安全管理体系最新标准应用实例>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系最新标准应用实例>>

13位ISBN编号：9787122034236

10位ISBN编号：7122034232

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：王蕾 编

页数：279

字数：438000

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

前言

食品安全关系到人民健康和国计民生，近几年来已引起各级政府、消费者和众多食品生产企业的高度重视。
2002年7月，中华人民共和国科学技术部启动了名为“食品安全关键技术研究”的第十个五年计划国家重大科技专项工作，该项研究工作由科学技术部、国家质量监督检验检疫总局、卫生部和农业部管理组织，并成立了专项课题组。
“食品安全关键技术研究”专项活动以提高食品质量水平、保障人民身体健康、提高我国农业和食品工业的市场竞争力为最终目标，从我国食品安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，重点解决我国食品安全中的关键检测、控制和监控评价技术，建立我国的食品安全科技创新的新体系。
课题研究组分析了近几年在我国食品生产企业引入和推行HACCP体系的实际情况，研究了国际上有关食品安全评价标准的变化与发展趋势，根据国家认证认可监督管理委员会（国家食品安全认证认可主管部门）相关部门的意见，课题组研究采用国际标准化组织（ISO）于2006年6月最新推出的ISO 22000“食品安全管理体系——对整个食品链中组织的要求”标准，以此为依据提出并推行我国的食品安全管理标准“GB/T 22000—2006《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》”。
该标准整合了“危害分析和关键控制点”（HACCP）体系和国际食品法典委员会（CAC）制定的实施步骤，并将其与必要的前提方案动态地结合，旨在终产品交付到食品链下阶段时，将其中确定的危害控制和降低到可接受水平。
该标准是对各类食品和餐饮业组织的通用要求，鉴于不同食品的生产企业其生产加工过程差异较大，为了确保食品安全，还应特别研究落实体现其特点的“关键过程控制要求”。
本书结合我国六大类主要食品（罐头类食品、水产品、肉及肉制品、速冻果蔬、果蔬汁、含肉或水产品的速冻方便食品）和餐饮业特点，研究制定了各专项评价准则，着重提出了不同食品生产与餐饮业中与食品安全相关的“关键控制技术”。
同时为六大类主要食品生产和餐饮业组织在建立食品安全管理体系时提供参考。
对于其他类型食品的组织，也可按本书参考实施。
全书共四章。
王蕾编写第一章第二节、第四章第一节、第二节、第三节、第四节；刘晓艳编写第一章第一节、第四章第八节、第九节、第十节；董继红编写第二章、第三章第四章第七节；张甦编写第四章第五节、第六节。
全书由王蕾统稿；张妍主审。
由于作者水平有限，书中难免有不妥及遗漏之处，敬请指教。

内容概要

本书共四章，第一章重点讲述ISO 22000：2005标准条款及理解。
第二章重点讲述各类食品的危害控制。
第三章重点讲述食品行业涉及的法律法规。
第四章重点讲述食品安全管理体系在各类食品中的应用实例。
本书可供从事食品安全管理人员参考使用，也可作为食品企业的培训教材。

书籍目录

第一章　食品安全与ISO ：标准　第一节　ISO ：标准的制定　一、ISO ：标准的制定背景　二、ISO ：标准的发展　三、ISO ：标准在国际上的应用　四、ISO ：标准在我国的应用　第二节　ISO ：标准条文及理解　一、标准条款及理解　二、ISO ：标准在中国应用的适应性分析　三、应用注意事项 第二章　危害分析及食品安全控制措施　第一节　农副产品初加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、原粮中可能存在的危害　二、稻谷加工各工序可能引入的危害　三、危害的控制措施　第二节　畜禽类屠宰加工过程中可能存在的食品安全危害及控制措施　一、畜禽中可能存在的危害　二、屠宰加工各工序可能引入的危害　三、危害的控制措施　第三节　熟肉制品加工过程中可能存在的食品安全危害及控制措施　一、原料中可能存在的危害　二、生产过程中可能带来的危害　三、控制措施　第四节　乳和乳制品加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、原奶中可能存在的危害　二、生产过程中可能存在的危害　三、食品安全危害控制措施　第五节　速冻产品加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、速冻所用原料中可能污染的危害　二、速冻加工过程中可能引入的危害　三、危害控制措施　第六节　水产品加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、原料中可能存在的危害　二、水产品加工过程中可能污染的危害　三、控制措施　第七节　果汁和果汁饮料加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、定义　二、原料果蔬中可能存在的危害　三、果蔬加工过程中可能存在的危害　四、原辅料的危害控制　五、生产过程控制　第八节　酒类加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、原辅料中可能存在的危害及控制措施　二、产品加工过程中可能存在的显著危害　三、安全控制措施　第九节　餐饮业加工过程中可能存在的食品安全危害及控制技术　一、餐饮业所用原料及加工过程中可能存在的危害　二、餐饮业的环境和布局的要求 第三章　适用的食品法律法规和强制性标准　第一节　主要的食品安全法规　第二节　我国主要的食品安全法规和标准目录　一、食品法律法规及相关管理条例　二、产品的卫生标准　三、食品中各种有害物质限量标准　四、食品包装物标准　五、食品卫生检测标准 第四章　食品安全体系应用实例　第一节　农副产品初加工企业的管理体系文件　一、食品安全管理手册（实例）　二、程序文件（实例）　三、农副产品初加工的前提方案实例　四、危害分析实例（稻谷、面粉及其他原粮加工）　五、HACCP计划实例（农副产品初加工）　六、记录表样实例　第二节　畜禽类屠宰企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、畜禽类屠宰加工的危害分析　五、畜禽类屠宰HACCP计划　六、记录表样　第三节　熟肉制品加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、熟肉制品加工的危害分析　五、熟肉制品HACCP计划　六、记录表样　第四节　乳制品加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、乳制品加工过程的危害分析　五、乳制品的HACCP计划　六、记录表样　第五节　速冻产品加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、速冻产品加工过程危害分析　五、速冻产品的HACCP计划　六、记录表样　第六节　水产品加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、水产品加工过程的危害分析　五、水产品的HACCP计划　六、记录表样　第七节　酒类加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、酒类加工过程的危害分析　五、酒类加工的HACCP计划　六、记录表样　第八节　果汁和果汁饮料生产企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、果汁和果汁饮料生产过程的危害分析　五、果汁和果汁饮料的HACCP计划　六、记录表样　第九节　餐饮业加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、餐饮业加工过程的危害分析　五、餐饮业的HACCP计划　六、记录表样　第十节　罐头产品加工企业的食品安全管理体系文件实例　一、食品安全管理手册　二、程序文件　三、前提方案　四、罐头加工过程的危害分析　五、罐头产品的HACCP计划　六、记录表样 参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

资源是组织建立食品安全管理体系，实现食品安全方针和目标的必要条件，组织应根据组织的性质、规模、方针、产品特性和相关方的要求，识别和确定组织在建立、实施、保持和更新食品安全管理体系不同阶段所需资源，以达到生产安全食品和满足相关方要求的目的。
组织应识别资源短缺或过剩的原因，并将其用于体系持续改进；同时，组织对未来资源应是管理评审一部分。
最高管理者有责任根据相关法律法规的要求，提供充足资源，以确保组织食品安全管理体系的有效性，所提供终产品的安全性，以及增强顾客的满意度。
在组织守法（包括本国的；必要时，输出国的相关法规）的基础上，最高管理者可以根据组织的方针、规模、性质、产品特性和相关方的要求，在确保生产安全产品的情况下，协调资源，确保资源的合理搭配，改进资源的分配状况，提高资源的利用效率。
资源包括：人员、信息、基础设施、工作环境，甚至文化环境等。
如，组织为信奉伊斯兰教的顾客提供分割牛肉产品时，组织应根据产品的特性和顾客的要求，向组织的最高管理者报告相关方的要求，最高管理者按照伊斯兰教的要求提供所需的资源，建造符合伊斯兰宗教要求的厂房，并聘请阿訇负责下刀，同时，还要满足人员中信奉伊斯兰教的数量达到一定的比例，并为其提供做礼拜的场所。
食品安全小组和其他从事影响食品安全活动的人员应是能够胜任的，并受到适当的教育和培训，具有适当的技能和经验。
当需要外部专家帮助建立、实施、运行或评估食品安全管理体系时，应在签订的协议或合同中对这些专家的职责和权限予以规定。
理解要点本条款是对资源中的人力资源总的要求，组织中的任何人员，包括食品安全小组的人员，如果其活动可能影响食品安全，那么就必须具备必要的能力，以胜任其所从事的工作，确保其活动不会对所生产的产品造成任何不良的风险。
对其能力的评价可基于受教育程度、接受的培训、具备的专业技能和从业经验来做出初步的判断。
对其能力的要求可以是身体健康方面的，如没有传染病；也可以是学历和专业方面的，如食品加工专业本科以上学历；还可以是技能、经验和培训的要求，如杀菌工的要求可以是，高中以上学历，从事罐头杀菌工作3年以上，熟练掌握杀菌规程，具备国家颁发的职业证书。
当人员具备基本能力，组织同时有特定要求时，对于不具备的能力，可以通过继续教育的培训来弥补。
如食品安全小组人员组成，需要考虑多专业的互补性外，对于小组中人员缺乏食品安全管理体系准则知识的，就需要通过有能力人员对其培训，使之具备与其预期目的相适宜的能力。
当组织在建立、实施或运行食品安全管理体系时，由于人员在某方面能力的欠缺或某种特定专业知识的缺乏或食品安全管理体系的需要，而难以满足本准则的要求，组织可以通过聘请外部专家方式满足组织的需求。

第一图书网, tushu007.com
<<食品安全管理体系最新标准应用实例>>

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