第一图书网, tushu007.com

<<食品加工中的安全控制>>

图书基本信息

书名：<<食品加工中的安全控制>>

13位ISBN编号：9787501963782

10位ISBN编号：7501963789

出版时间：2008-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：夏延斌，钱和 主编

页数：345

字数：517000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书按照现代食品企业质量与安全管理的基本要求，从微观到宏观，从实践到理论介绍了食品加工中的安全控制问题。
主要涉及的内容有：卫生标准操作与卫生控制程序、良好操作规范简介(GMP)、各类食品加工企业(肉制品、乳制品、速冻食品、保健食品等)的良好操作规范、危害分析与关键控制点简介(HACCP)、各类食品加工(畜禽肉、乳、速冻食品、水产品等)的HACCP体系。
根据国际、国内最新的食品质量控制体系与标准，第二版增加了ISO22000，调整掉了ISO9000：2000及ISO14000。
本书可作为食品质量与安全专业和食品科学与工程专业的教学用书。

书籍目录

绪论　一、食品质量与安全的基本概念　二、食品的安全性问题　三、急需强化食品质量与安全的管理　四、保障食品的质量与安全是全社会共同的责任　五、食品企业应用的质量控制体系　六、几种质量控制体系的差别　七、学习提示 第一章　卫生标准操作程序（SSOP）　第一节　卫生标准操作程序内容　一、与食品和食品接触面的水（冰）的安全　二、与食品接触表面的清洁、卫生和安全　三、确保食品免受交叉污染　四、操作人员手的清洗与消毒，设施的维护与卫生保持　五、防止食品被外部污染物污染　六、正确标示、存放和使用各类有毒化学物质　七、食品加工人员的健康与卫生控制　八、虫害、鼠害的防治　第二节　卫生监控与记录　一、水的监控记录　二、清洗消毒记录　三、表面样品的检测记录　四、员工的健康与卫生检查记录　五、卫生监控与检查纠正记录　六、化学药品的购置、贮存和使用记录　第三节　卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的编制　一、卫生标准操作程序文件的编制　二、卫生标准操作记录的编制　第四节　卫生标准操作程序与记录示例　一、苹果汁加工厂的SSOP任务概述　二、生产用水（冰）的安全操作程序　三、苹果汁接触面的清洁消毒操作程序　四、防止交叉污染的操作程序　五、手的清洗、消毒及卫生间设施的维护　六、防止污染物的危害　七、有毒化合物的标记、贮存和使用　八、员工的健康　九、害虫、害兽控制程序　十、化验室检验卫生控制程序　十一、苹果汁加工厂SSOP记录 第二章　良好操作规范（GMP）简介　第一节　CMP简史　一、GMP的概念及分类　二、GMP的发展简史　第二节　食品GMP的内容、要素和基本原则　一、食品GMP的内容和要素　二、食品GMP的基本原则　第三节　GMP的实施和认证案例　一、中国食品良好操作规范　二、美国的食品良好操作规范　三、CAC有关食品卫生实施法规　四、欧盟食品卫生规范和要求　五、加拿大的食品基础计划 第三章　保健食品加工企业良好操作规范　第一节　加工环境　一、厂址选择　二、洁净室的内装修　第二节　工厂布局　一、总平面布局　二、工艺布局　第三节　基本设施和设备　一、电气照明设施　二、给排水系统　三、空气净化设施　四、工艺管道　五、设备　……第四章　肉及肉制品厂良好操作规范 第五章　乳制品加工企业良好操作规范 第六章　速冻食品加工企业良好操作规范 第七章　饮料与瓶装水生产企业良好操作规范 第八章　水产品加工企业良好操作规范 第九章　危害分析与关键控制点（HACCP）简介 第十章　水产品加工的危害分析与关键控制点（HACCP） 第十一章　畜禽肉加工的危害分析与关键控制点（HACCP） 第十二章　乳制品加工的危害分析与关键控制点（HACCP） 第十三章　速冻蔬菜加工的危害分析与关键控制点（HACCP） 第十四章　ISO22000:2005体系简介 英文缩写词表 参考文献

<<食品加工中的安全控制>>

章节摘录

第一章 卫生标准操作程序（SSOP） 〔学习重点〕与食品接触表面的清洁、卫生和安全、防止食品交叉污染的管理办法、卫生标准操作程序、文件的定义及特点、操作记录的编制、生活饮用水卫生标准。

卫生标准操作程序（Sanitation Standard Operation Procedure，SSOP）是食品生产企业为了使其所加工的食品符合卫生要求，而制定的指导食品加工过程中如何具体实施清洗、消毒和卫生保持的作业指导文件，一般它以SS0P文件的形式出现。

SSOP文件所列出的程序应依据本企业生产的具体情况，对某人执行的任务提供足够详细的规范，并在实施过程中进行严格地检查和记录，实施不力要及时纠正并对纠正的内容进行跟踪记录。

第一节 卫生标准操作程序内容 美国联邦法规21CFR Part123《水产品HACCP法规》中，推荐食品生产企业至少按8个方面起草卫生控制的SSOP文本。

这8个方面是： （1）食品和食品接触面的水（冰）的安全； （2）与食品接触面的清洁、卫生和安全； （3）确保食品免受交叉污染； （4）操作人员手的清洗与消毒，卫生间设施的维护与卫生持。

……

第一图书网, tushu007.com

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