

<<食品企业管理体系建立与认证>>

图书基本信息

书名：<<食品企业管理体系建立与认证>>

13位ISBN编号：9787501966752

10位ISBN编号：7501966753

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：马长路 主编

页数：266

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>

<<食品企业管理体系建立与认证>>

内容概要

本教材立足于食品类专业高职高专教学的实际，按照食品企业真实建立各种管理体系的规律组织编写。

教材编写过程中以食品企业各种管理体系的建立和认证为主线，紧密结合各个管理体系标准条款的要求，简明扼要而又系统全面地阐述了市场准入制度(QS认证)、ISO22000：2005食品安全管理体系、ISO9001：2000质量管理体系和ISO14001：2004环境管理体系的基础理论知识，同时重点介绍了以上各种管理体系在食品企业建立的程序和思路，并以大量的实训项目来指导学生进行体系建立和认证审核的模拟训练。

相信只要学生按照本教材的内容认真研读、努力实践，一定能为就业打下良好的技能基础。

全书结构合理、内容充实、信息量大，与同类教材相比适应面广，实训方面突出了实训技能，可操作性强。

全书涉及的内容，尤其是实训项目均来自于企业管理的一手资料，内容丰富、覆盖面广，各高职高专院校可从不同的教学计划的整体优化出发，结合各自院校毕业生就业实际选择实训项目组织教学，其余可作为拓宽学生知识的阅读材料。

<<食品企业管理体系建立与认证>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 QS在食品企业的建立与认证 第一节 市场准入制度简介 第二节 食品QS认证申请程序 第三节 食品企业的内部整改 第四节 QS文件的编写 第五节 QS现场审查 第六节 QS标志的使用 思考题 实训项目 实训一 Qs质量管理手册的编写 实训二 QS程序文件的编写 实训三 QS关键质量控制点作业指导书的编制 实训四 食品生产许可证申请书的填写 实训五 食品生产企业必备条件现场模拟审查 实训六 食品生产加工企业必备条件现场审查报告的编写 实训七 选定身边的一种食品对它的QS审查细则进行了解第三章 食品安全管理体系的基础和原理 第一节 食品安全管理体系的基础——GMP 第二节 食品安全管理体系的基础——SSOP 第三节 食品安全管理体系的原理——HACCP的7个原理和12个步骤 思考题 实训项目 实训一 某种食品生产工艺流程图的绘制及描述 实训二 食品企业厂区平面图的绘制 实训三 食品企业车间平面图的绘制 实训四 绘制食品工厂物流图 实训五 SSOP程序文件的编写 实训六 洗手消毒程序的编写 实训七 食品企业供水网络图的绘制 实训八 食品企业灭鼠图的绘制 实训九 CCP判断树的使用 实训十 关键限值的选择第四章 ISO22000食品安全管理体系在食品企业的建立 第一节 ISO22000食品安全管理体系认证对食品企业的作用 第二节 ISO22000食品安全管理体系标准条款的理解 第三节 如何在食品企业建立ISO22000食品安全管理体系 第四节 ISO22000食品安全管理体系文件的编写 思考题 习题 实训项目 实训一 ISO22000食品安全管理手册的编写 实训二 文件控制程序的编写 实训三 危害分析工作单的填写 实训四 HACCP计划表的填写第五章 ISO9001质量管理体系在食品企业的建立 第一节 ISO9001质量管理体系认证对食品企业的作用 第二节 ISO9001质量管理基础和8项原则 第三节 ISO9001：2000标准条款的理解 第四节 如何在食品企业建立ISO9001质量管理体系 第五节 ISO9001质量管理体系文件的编写 思考题 习题 实训项目 实训一 ISO9001质量管理手册的编写 实训二 记录控制程序的编写第六章 ISO14001环境管理体系在食品企业的建立 第一节 ISO14001环境管理体系认证对食品企业的作用 第二节 ISO14001环境管理体系的术语和定义 第三节 ISO14001标准条款的理解 第四节 如何在食品企业建立ISO14001环境管理体系 第五节 ISO14001环境管理体系文件的编写 思考题 习题 实训项目 实训一 ISO14001环境管理手册的编写 实训二 ISO14001程序文件的编写 实训三 环境因素识别第七章 食品企业QS、ISO22000、ISO9001、ISO14001整合管理体系的建立与认证 第一节 整合管理体系认证对食品企业的应用意义和作用 第二节 如何在食品企业建立整合管理体系 第三节 整合管理体系文件的编写 思考题 实训项目 食品企业QS、ISO22000、ISO9001、ISO14001整合管理手册的编写第八章 食品企业管理体系的内部审核 第一节 食品企业管理体系内部审核的重要意义 第二节 食品企业管理体系内部审核的实施 第三节 管理体系内审员 思考题 实训项目 实训一 内部审核首次会议的训练 实训二 现场审核 实训三 内部审核末次会议的训练 实训四 内审计划的编写 实训五 内审检查表的编写 实训六 内审报告的编写第九章 食品企业管理体系的认证 第一节 认可制度简介 第二节 认证机构与认证人员 第三节 食品企业管理体系认证实施步骤 思考题附录 企业生产必备条件审查人员及工作计划表附录 食品生产加工企业必备条件现场审查报告附录 食品生产加工企业不合格项改进表附录 食品企业产品质量安全保证体系审查工作廉洁信息反馈表附录 产品抽样单附录 某组织的QMS/EMS/FSMS/食品质量安全市场准入制度(QS)管理手册实例参考文献

<<食品企业管理体系建立与认证>>

章节摘录

第一章 绪论 一、食品的质量和安全 随着我国经济的高速发展,科学技术的不断进步,人民生活水平的不断提高,人们对食品提出了越来越高的要求。一方面要求食品营养丰富,色、香、味、形俱佳,另一方面要求食用方便,清洁卫生,无毒无害,确保安全。

食品质量安全是保障人们身心健康的需要,是提高我国食品在国际市场的竞争力的需要。

1. 食品的质量 食品是具有一定营养价值的、可供食用的、对人体无害的、经过一定加工制作的食物。

食品质量是指食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和。

食品质量反映了食品品质的优劣,不仅指食品的外观、品质、规格、数量、重量、包装,同时也包括了安全卫生。

食品的质量必须符合国家法律、行政法规和强制性标准的要求,不得存在危及人体健康和人身财产安全的不合理危险。

2. 食品的安全 WHO将食品安全定义为:食品按其原定用途进行制作和食用时不会使消费者受害的一种保证。

主要指在食品的生产和消费过程中没有达到危害程度的一定剂量的有毒、有害物质或因素的加入,从而保证人体按照正常剂量和以正常方式摄入这样的食品时不会受到急性或慢性的危害,这种危害包括对摄入者本身及其后代的不良影响。

(1) 食品安全是个综合概念食品安全包括食品卫生、食品质量、食品营养等相关方面的内容和食品(食物)种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等环节。

(2) 食品安全是个社会概念不同国家以及不同时期,食品安全所面临的突出问题和治理要求有所不同。

在发达国家,食品安全所关注的主要是因科学技术发展所引发的问题,如转基因食品对人类健康的影响;而在发展中国家,食品安全所侧重的则是市场经济发育不成熟所引发的问题,如假冒伪劣、有毒有害食品的非法生产经营。

我国的食品安全问题则包括上述全部内容。

(3) 食品安全是个政治概念无论是发达国家,还是发展中国家,食品安全都是企业和政府对社会最基本的责任和必须做出的承诺。

食品安全与生存权紧密相连,具有唯一性和强制性,通常属于政府保障或者政府强制的范畴。

.....

<<食品企业管理体系建立与认证>>

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>