

<<HACCP与案例分析>>

图书基本信息

书名：<<HACCP与案例分析>>

13位ISBN编号：9787502570255

10位ISBN编号：750257025X

出版时间：2005-1

出版时间：化学工业出版社

作者：请买家自查

页数：232

字数：188000

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>

<<HACCP与案例分析>>

内容概要

本书结合实例简要介绍了危害分析与关键控制点（HACCP）的原理、应用及与其他可共同操作项目之间的关系，对HACCP体系的未来、优缺点、存在的问题等进行了探讨。

内容具体详实，讲解由浅入深，循序渐进，并包括HACCP应用于糕点、家禽屠宰、净菜、虾和餐饮服务等行业不同行业的详细案例分析。

附录中包括HACCP领域的缩写词和专业术语的中英文对照表、主要食源性致病菌来源与中毒症状等内容。

本书是理解食品安全体系的重要工具，适于从事食品行业的任何层次的读者，包括学术界人士和行业决策者、管理人员、监察人员和大专院校师生。

<<HACCP与案例分析>>

书籍目录

- 上篇 HACCP——食品工业简要丛书HACCP——食品工业简要丛书编者序HACCP(上篇)前言第 1 章
 HACCP简介 1.1 什么是HACCP?
 1.2 HACCP源自何处?
 1.3 HACCP是如何操作的?
 1.4 什么是HACCP七项原理?
 1.5 HACCP的应用难吗?
 1.6 为什么要用HACCP?
 1.7 什么样的公司可以使用HACCP?
 1.7.1 原料生产者 1.7.2 加工者 1.7.3 公共餐饮服务业者 1.7.4 零售商
 1.7.5 消费者 1.8 对HACCP有哪些误解?
 1.9 如何了解HACCP的运行情况?
 1.9.1 消费者投诉数量 1.9.2 审核 1.9.3 检验结果 1.10 在工作现场实际执行的是
 什么? 1.11 如何制定HACCP计划?
 1.12 谁来进行HACCP分析?
 1.13 HACCP的管理地位如何?
 1.14 实施HACCP的其他动因是什么?
 1.14.1 客户和消费者 1.14.2 来自传媒的压力 1.15 HACCP的成本?
 1.16 我还应该了解什么?
 第2章 HACCP体系说明 2.1 HACCP体系综述——HACCP是如何组织的?
 2.2 HACCP与其他相关管理体系的关系——什么是HACCP?
 什么不是HACCP?
 2.2.1 一般管理规范 2.2.2 首要必备条件 2.2.3 有效操作与过程控制的质量管理体系 2.3 启
 动HACCP——准备和计划阶段涉及的内容 2.3.1 委任管理人员与培训 2.3.2 原始资料审核
 2.3.3 规划HACCP方案 2.3.4 直线型HACCP计划 2.3.5 模块型HACCP计划 2.3.6 通用
 型HACCP计划第3章 HACCP实践 3.1 制定HACCP计划的准备工作 3.1.1 参考术语 3.1.2 产
 品描述与预期用途 3.1.3 绘制和确认加工流程图 3.2 HACCP原理的应用 3.2.1 原理一：进行危
 害分析——什么地方可能出错?
 3.2.2 原理二：确定关键控制点 (CCPs) ——加工过程的哪些步骤必须进行管理?
第4章 HACCP在冷冻奶酪蛋糕生产中的应用上篇结束语附录 缩写词与专业术语表附录
 HACCP信息资源参考文献(上篇)下篇 案例分析附录 主要食源性致病菌介绍参考文献(下篇)

<<HACCP与案例分析>>

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>