第一图书网, tushu007.com

<<欧盟食品卫生与官方控制新要求>>

图书基本信息

书名：<<欧盟食品卫生与官方控制新要求>>

13位ISBN编号：9787502623029

10位ISBN编号：7502623027

出版时间：2006-1

出版时间：中国计量出版社发行部

作者：山东出入境检验验疫局 编译

页数：508

字数：758000

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

本书编译了欧盟官方2006年1月对实行的新法规所发布的指导文件，以及与其密切相关的2004／41／EC指令，(EC)No 852／2004、853／2004、854 ／2004规章等欧盟现行的规章、指令和决议。
还收录了于2005年12月发布的 (EC)No2073／2005、2074／2005、2075／2005、2076／2005规章，这些规章对(EC)No 853／2004、854／2004等多部新法规的要求进一步进行了修订和补充。
这些新法规主要规定了欧盟对各成员国以及第三国进口到欧盟的水产品、肉类产品、肠衣、奶制品以及部分植物食品的官方管理控制要求与加工企业的基本卫生要求。
　本书面向我国检验检疫人员、水产管理部门、畜牧业管理部门，以及进出口水产品、肉类、肠衣、奶制品等食品企业的广大读者，也可供我国从事食品研究的科研人员参考使用。

书籍目录

涉及在食品卫生与官方食品控制方面的新法规和进口要求的某些关键问题 （指导文件） 关于一般食品法（EC）No178／2002规章的实施指南 （第11，12，16，17，18，19，20条） 食物链与动物健康常务委员会的结论欧洲议会和理事会2004／4l／EC指令 废止关于供人类食用的动物源性食品生产和投放市场的食品卫生与健康条件的指令，并修正理事会89／662／EEC、92／118／EE（：指令和95／408／EC决议欧洲议会和理事会（EC）No 852／2004规章 关于食品卫生关于对（EC）No 852／2004规章（关于食品卫生）某些规定执行的指导文件欧洲议会和理事会（EC）No 853／2004规章 制定关于动物源性食品的特殊卫生规则关于对（EC）No 853／2004规章（关于动物源性食品卫生）某些规定执行的指导文件欧洲议会和理事会 （EC）No 854／2004规章 对用于人类消费的动物源性食品进行官方控制的组织的特定规则欧洲议会和理事会（EC）No 882／2004规章 关于确保符合饲料和食品法、动物健康及动物福利规定的官方控制委员会（EC）No2073／2005规章 食品微生物标准委员会（EC）No2074／2005规章 根据欧洲议会和理事会（EC）No 853／2004.、854／2004、882／2004规章 对某些产品和官方管理机构制定实施措施，对欧洲议会和理事会 （EC）No 852／2004规章制定豁免措施，同时修订欧洲议会和理事会 （EC）No 853／2004、854／2004规章委员会（EC）No2075／2005规章 对肉中旋毛虫官方控制的特殊规定委员会（EC）No2076／2005规章 制定实施欧洲议会和理事会（EC）No 853／2004、854／2004和882／2004规章的过渡安排，及修订853／2004和854／2004委员会决议2005／432／EC 规定从第三国进口供人类消费的肉类制品的动物种类、公共卫生条件和证书样本，同时废除决议97／41／EC、97／221／EC和97／222／EC委员会（EC）No136／2004规章 制定共同体边境检查站对从第三国进口的产品的兽医检查程序委员会决议2002／349／EC 制定根据欧盟理事会指令97／78／EC需要在边境检验站进行检验的产品名单理事会指令2002／99／EC 关于适合人类食用的动物源性产品生产、加工、分销及输入方面的动物卫生法规理事会指令2000／29／EC 关于防止植物及植物产品有害生物传入共同体或在共同体扩散的保护措施理事会指令96／23／EC 关于某些物质及其在动物体内和动物制品中残留的监控措施，同时废除85／358／EEC和86／469／EEC指令以及89／187／EEC和91／664／EEC决定关于基于HACCP原理的程序的实施关于在某些食品企业实施HACCP原理的简化（指导文件）附录1 （EC）No 853／2004规章中所涉及的证书的英文原文附录2 （EC）No 854／2004规章中所涉及的证书的英文原文附录3 （EC）No 2074／2005规章中所涉及的证书的英文原文附录4 委员会决议2005／432／EC中所涉及的证书的英文原文附录5 理事会指令2000／29／EC中所涉及的证书的英文原文

章节摘录

3．官方兽医或经认可的兽医在养殖场进行宰前检验。
这些猪被直接送去屠宰，不能和其他猪混合。
4．屠宰场宰前检验只涉及：（a）对动物鉴定的控制；（b）检查确定动物健康条例是否已经得到遵守，是否有可能对人类或动物健康产生不良影响的迹象。
辅助官员可执行这个检查。
5．当猪在证书（a段提到的健康证书）签发的3天内没有被屠宰时：（a）如果去屠宰场的猪还在养殖厂，它们就必须被重新检验，签发新的健康证；（b）如果猪在去往屠宰场的途中或者是已经在屠宰场，屠宰可能会受到控制，只有在兽医对猪进行进一步的宰前检验之后，并且推迟的原因得到评定，猪才能被屠宰。
B．宰后检验　1．第2段涉及之外的猪的胴体和下水，需要进行以下宰后检验程序：（a）头和喉咙的感官检验：切开并检验颌下淋巴结节；对嘴、喉咙和舌头进行感官检验。
（b）肺、气管和食管感官检验：对肺、支气管淋巴结节和纵隔淋巴结节进行触诊；必须纵向切开气管和支气管的主要分支；必须在气管和支气管三分之二处，沿同它们垂直的方向切开肺；如果肺不用于人类食用，则没有必要切开检验。
（c）心包膜和心脏的感官检验：为了打开心室和切开心室间的膈膜，应纵向切开心脏。
（d）横膈膜的感官检验。
（e）肝脏、肝和胰腺淋巴结节的感官检验：对肝脏及其淋巴结节进行触诊。
（f）胃肠道、肠系膜、胃和肠系膜淋巴结节的感官检验：触诊；如果必要，应切开胃和肠系膜的淋巴结节。
（g）脾的感官检验：如果必要，对其进行触诊。
（h）肾的感官检验：如果必要，切开肾和肾淋巴节。
（i）胸膜和腹膜感官检验。
（j）生殖器官感官检验（除了阴茎已经切除）。
（k）乳房及其淋巴结节的感官检验：切开母猪的乳房淋巴结节；（l）对年幼动物脐带部位和关节的感官检验和触诊：如果有疑问，脐带部位必须被切开并且切开关节。
……

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