

<<食品企业ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001一体化管理体系文件实例>>

图书基本信息

书名：<<食品企业ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001一体化管理体系文件实例>>

13位ISBN编号：9787502625139

10位ISBN编号：7502625135

出版时间：2006-11

出版时间：中国计量

作者：黄镇海，吴波波主

页数：230

字数：282000

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ISO 22000 ISO 90>>

内容概要

本书列出了食品企业典型的食品安全、质量、环境一体化管理手册，一体化程序文件及相关记录，一体化作业指导书和文件实例。

所选的例子均来自于作者辅导过的企业，实用性强。

本书可供食品企业管理人员、技术人员及管理体系认证审核员、培训师使用，也供大专院校相关专业的师生阅读。

书籍目录

第1章 食品安全、质量、环境综合管理手册实例 0.1 发布令 0.2 目录 0.3 手册说明 0.4 术语 1 企业概况
2 组织结构和职责 2.1 组织结构图 2.2 各部门及有关人员的职责和权限 3 手册章节与ISO 22000, ISO
9001, ISO 14001标准章节对照表 4 食品安全、质量、环境综合管理体系 4.1 总要求 4.2 文件要求
4.2.1 总则 4.2.2 综合管理手册 4.2.3 文件控制 4.2.4 记录控制 5 管理职责 5.1 管理承诺 5.2 以顾
客、环境和食品安全为关注焦点 5.3 管理方针 5.4 策划 5.4.1 环境因素 5.4.2 法律法规和其他要求
5.4.3 管理目标、指示和方案 5.4.4 管理体系策划 5.5 职责、权限与沟通 5.5.1 职责和权限 5.5.2
管理者代表与食品安全小组组长 5.5.3 沟通 5.6 管理评审 6 资源管理 6.1 资源提供 6.2 人力资源
6.3 基础设施 6.4 工作环境 7 产品和策划和实现 7.1 产品实现的策划 7.2 与顾客有关的过程 7.3 前提
方案 7.4 食品开发 7.5 实施危害分析的预备步骤 7.6 危害分析 7.8 HACCP计划的建立 7.9 预备信息
的更新、规定前提方案和HACCP计划文件的更新 7.10 验证策划 7.11 采购 7.12 实施和运行 7.12.1
生产和服务提供的控制 7.12.2 生产和服务提供过程的确认 7.12.3 标识和可追溯性 7.12.4 顾客财产
7.12.5 产品防护 7.13 监视和测量装置及方法的控制 7.14 环境运行控制 7.15 应急准备和响应 8 确
认、验证、测量、分析和改进 8.1 总则 8.2 控制措施组合的确认 8.3 监视、测量和验证 8.3.1 顾客
满意的监视和测量 8.3.2 内总审核 8.3.3 过程的监视和测量 8.3.4 产品的监视和测量 8.3.5 环境的
监视和测量第2章 食品安全、质量、环境一体化管理体系程序文件及其相关记录实例第3章 食品
安全、质量、环境一体化管理体系作业指导书实例

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>