

<<肉及肉制品质量与安全卫生操作规范>>

图书基本信息

书名：<<肉及肉制品质量与安全卫生操作规范>>

13位ISBN编号：9787502627751

10位ISBN编号：7502627758

出版时间：2008-2

出版时间：中国计量出版社

作者：曹程明 编

页数：253

字数：205000

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>

<<肉及肉制品质量与安全卫生操作规范>>

内容概要

本书主要介绍了肉及肉制品的质量安全与卫生操作规范，内容包括：各种质量保证体系介绍，肉及肉制品的加工工艺及关键控制过程、卫生标准操作规范要求、生产质量安全管理典型示例及相关知识和信息。

本书可供从事肉类产品生产与加工的科研人员、企业技术和管理人员参考使用，也可供技术监督系统生产安全管理和审核人员参考，还可作为高等院校食品科学相关专业的食品安全基础知识参考教材。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 肉及肉制品基本概念和分类 一、肉及肉制品基本概念 二、肉及肉制品的分类
第二节 肉及肉制品质量与安全卫生操作规范的重要性和必要性 一、肉及肉制品质量安全控制的重要性 二、肉及肉制品行业质量安全控制的必要性 第三节 各种质量保证体系及其相互关系 一、良好生产规范(GMP) 二、卫生标准操作规范(SSOP) 三、危害分析与关键控制点(HACCP) 四、ISO 9000族国际标准体系 五、各种质量保证体系之间的关系 第二章 肉及肉制品的质量安全 第一节 必备生产资源 一、场所 二、设备 三、机构与人员 第二节 肉制品基本工艺流程和关键控制过程 一、基本工艺 二、肉制品加工工艺实例 三、关键控制过程 第三节 过程质量控制 一、原辅料的控制 二、加工过程控制 三、产品缺陷与控制 四、过程控制实例 第四节 储存及销售过程质量安全控制 一、储存过程质量安全控制 二、销售过程质量安全控制 三、肉制品制售过程中质量控制实例 第三章 卫生标准操作规范 第一节 生产用水的安全 一、工厂水源及生产用水要求 二、供水设施的卫生要求 三、污水和废水排放中的卫生要求 四、生产用水的卫生监控和记录要求 五、生产用水卫生状况异常时的纠正措施 第二节 食品接触表面的卫生 一、产品接触表面的材质、设计、安装卫生要求 第四章 生产质量安全管理典型示例参考文献

章节摘录

(二) 厂房及设施 良好的厂房及设施是生产企业从事生产加工的基础, 良好的厂房及设施能为产品的生产、加工提供一个良好的内部环境, 并可以有效地避免外界因素的污染。

厂房及设施的建造和配置必须严格按照相关产品的好生产规范进行设计和施工。

1. 肉制品企业 (1) 厂房 厂房设计和建筑应结构合理、坚固、光滑, 便于清洗和消毒; 其建筑材料应最大限度满足卫生清洁的需要, 无脱落、霉斑和赘物。

厂房应具有足够宽度和高度, 能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洗、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。

主要厂房内高度宜在3m以上。

所有对外的门、窗及其他开口处应安装易于清洗和拆卸的防蝇、防虫装置。

加工车间应能避免外来烟雾、灰尘的污染。

厂房地面应使用防水、防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀、无毒的材料, 并有1%-2%的坡度。地面无裂缝、无局部积水、易于清洗和消毒。

厂房内排水沟应由高清洁区流向低清洁区, 并有防止逆流和外界雨水及积水侵入设施。排水沟底部呈弧形, 并对内部和外部排水口设置, 防止固体废弃物流入和有害动物侵入。

厂房墙壁与墙柱应使用防水、不吸潮、可冲洗、无毒、淡色的材料, 必要时经防霉处理。墙裙贴或涂刷不低于2m的浅色瓷砖或涂料。

顶角、墙角、地角呈弧形以便于清洗。

厂房天花板表面涂层光滑, 防止害虫隐匿、灰尘聚集和冷凝水浸透, 天花板与横梁或墙壁结合处应有一定弧度, 不易脱落。

厂房门、窗应装配严密, 使用不变形的防水材料制作, 内窗台应下斜45°或采用无窗台结构。

厂房楼梯及其他辅助通道应便于清洗; 车间用于运送生肉和熟肉制品不得共用一个通道。

.....

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>