

图书基本信息

书名：<<肉制品生产加工小作坊质量控制与管理>>

13位ISBN编号：9787502635190

10位ISBN编号：750263519X

出版时间：2012-1

出版时间：中国计量出版社

作者：全国食品安全管理技术标准化技术委员会

页数：72

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>

## <<肉制品生产加工小作坊质量控制与管>>

### 内容概要

马爱进、刘文主编的《肉制品生产加工小作坊质量控制与管理》根据我国肉制品生产加工小作坊的现状 & 特点,对GB/T 23734—2009在肉制品生产加工小作坊的应用,分别就肉制品生产加工小作坊的概况,生产与加工场所要求,设施与设备要求,加工过程控制要求,人员要求,质量安全管理要求,包装、贮存与运输要求以及食品标识要求等进行详细阐述。内容简明易懂,具有很强的可读性和可操作性。

《肉制品生产加工小作坊质量控制与管理》可供广大肉制品生产加工小作坊从业人员阅读,也可供行政监管部门在帮扶与监管肉制品生产加工小作坊工作中参考。

书籍目录

- 1 概况
- 2 生产与加工场所要求
- 3 设施与设备要求
- 4 加工过程控制要求
- 5 人员要求
- 6 质量安全管理要求
- 7 包装、贮存与运输要求
- 8 食品标识要求

章节摘录

3.10肉制品小作坊配置的直接接触肉制品的生产设备、器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制作。

在食品设备中，用于与肉制品接触表面及与肉制品相接触的覆盖层的材料均应符合国家有关卫生法规的要求。

应采用不锈钢或塑料材料，不应采用铅、锌、镉、镍、铬及其合金制作肉制品接触表面，也不得用发泡塑料盒、以酚醛为基础的塑料为覆盖层。

不得采用含有玻璃纤维、石棉的材料。

不得采用木材（除用于分割原料的硬木砧板）、玻璃以及具有彩色蜡壳涂层的制品。

所有与肉制品接触的设备 and 工具都要使用无毒、不吸水、不易破碎、表面光滑、不会污染产品的材料制成，如不锈钢制品、铝合金制品、陶瓷制品、无毒塑料制品等。

这些设备、工具不生锈，不脱落且不会被清洁剂、消毒剂腐蚀。

内部部件便于拆装和清洁检查。

生产用的机械设备和蒸煮锅、吊栏等均采用不锈钢材料制成，且内部与食品接触部位便于清洗消毒。

3.11肉制品小作坊应具备适当的称量和测量设备，并保持清洁和定期检定或校准。

肉制品小作坊应具有与肉制品小作坊生产能力相适应的，且校对准确的称量和测量设备，如电子台秤、地磅秤（地秤）、天平等，并保证按器具检定周期到标准计量单位对设备进行检定或校准。

3.12肉制品小作坊生产设备表面应清洁、无积垢。

清洁卫生的生产设备是小作坊从事生产与加工的基础，能为肉制品的生产与加工提供一个良好的硬件条件。

生产设备的清洁程度对肉制品的质量也具有很大的影响。

在加工过程中，污染的设备表面与产品的接触有可能造成产品的污染。

如某些盛器表面、推车和其他设备，轨道的开关、按钮等，这些区域应保持清洁。

因此，为了避免微生物在设备表面滋生以及设备表面残留的污物污染肉制品，所使用的设备应始终保持清洁、无积垢状态。

3.13肉制品小作坊配置的直接与食品接触的设备、器具和生产用管道，在使用前、加工后或因中断操作，应清洗干净，必要时消毒，防止污染食品。

.....

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>