第一图书网, tushu007.com

<<超市食品安全质量管理体系及其关 >

图书基本信息

书名：<<超市食品安全质量管理体系及其关键技术研究>>

13位ISBN编号：9787502636852

10位ISBN编号：7502636854

出版时间：2012-11

出版时间：中国计量出版社

作者：李晓萍

页数：117

字数：172000

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

本书主要研究内容如下：
第1章在阐述国内外食品安全监管趋势的基础上，提出了作为零售终端的连锁超市要想确保消费者的食用安全，需建立符合超市特点的、可操作性强的食品安全质量管理体系的构想，并综述了食品安全质量标准、超市食品安全质量管理体系、供应商评价以及顾客满意度测评的相关研究及存在的问题。

第2章在综述国内外相关研究成果的基础上，引入Kan0模型理论，从理所当然质量、期望质量和魅力质量三方面对食品质量的特性进行了界定；在研究体系、管理体系和质量管理体系概念的基础上，对食品安全质量管理体系的概念进行定义；研究了GMP、SSOP与HACCP体系的支撑关系以及IS0 22000与IS0 9001整合的可行性，为超市食品安全质量管理体系的构建研究奠定理论基础。

第3章在研究IS0 22000和IS0 9001整合可行性的基础上，提出了构建超市食品安全质量管理体系的理论框架。
它包括超市食品安全质量的十条核心价值观，推动超市食品安全质量管理体系运作的两种PDCA循环：超市食品安全质量管理体系的PDCA循环和HACCP项目的PDCA循环。
以及涵盖食品安全质量方针与目标、过程识别、资源配置和体系文件等四方面的策划程序。

第4章在研究超市食品供应商分类评价程序基础上，综合考虑交货防护和标识可追溯性等相关指标，从质量水平、价格水平、交付能力、市场竞争力以及服务水平等五个方面构建了超市食品供应商评价指标体系，构建了基于马田系统(Mahalanobis—Taguchi System，MTS)的超市食品合格供应商识别的基准空间，筛选出了识别超市食品合格供应商的关键指标；运用以IEM为单排序算法的IAHP法对超市食品合格供应商进行了综合评价，并与基于MTS的超市食品合格供应商评价结果进行了比较
第5章研究基于故障模式与影响分析(Failure Modes and Effect Analysis．FMEA)的超市食品HACCP计划制定与实施，主要将FMEA原理与HACCP原理进行整合，综合考虑影响超市食品安全供应的潜在故障模式，根据风险优序数的大小判别关键控制点，运用HACCP原理确定有效的控制措施与监控程序，形成HACCP计划(以猪肉为例)，并将控制图理论应用到关键控制点的统计过程控制中。

第6章研究基于CSl测评的超市食品安全质量管理体系有效性评价，基于顾客满意度指数模型的一般原理与超市食品安全质量的特点，综合考虑影响顾客对超市食品安全满意程度的重要因素，构建了超市食品安全质量CSI模型；通过J超市食品安全质量CSl的测评，对J超市食品安全质量管理体系运行的有效性进行了评价；通过对结构变量之间的模型效应分析和顾客分类特征的CSl方差分析得出了一些对超市食品经营有益的结论。

第7章对本研究所做的工作进了全面总结，归纳本研究的创新之处，并对未来的研究进行了展望。

书籍目录

一　绪论
二　食品安全与食品质量的基本理论
三　超市食品安全质量管理体系的构建研究
四　超市食品供应商评价准则及方法研究
五　基于FMEA的超市食品HACCP计划制定与实施研究
六　基于CSI测评的超市食品安全质量管理体系有效性评价
七　总结与展望
附录1 ISO 22000：2005和ISO 9001：2008之间的对照
附录2 J超市食品安全质量管理手册目录及部分内容
附录3 J超市程序文件一览表
附录4 J超市操作性前提方案一览表及示例
附录5 J超市HACCP计划一览表
附录6 J超市食品安全质量顾客满意度调查问卷
参考文献

第一图书网, tushu007.com
<<超市食品安全质量管理体系及其关 >

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