

图书基本信息

书名：<<GB/T22000-2006食品安全管理体系的建立实施与审核>>

13位ISBN编号：9787506644754

10位ISBN编号：7506644754

出版时间：2007-8

出版时间：中国标准出版社

作者：李在卿

页数：448

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

《GB/T22000-2006食品安全管理体系的建立实施与审核》是依据GB/T 22000—2006标准和国家有关法律法规编写，主要内容包括食品安全有关法律法规、食品中的危害及预防措施、GB/T 22000标准的理解、食品安全管理体系的建立、食品安全管理体系的文件编写、食品安全管理体系的审核等主要内容。

书中不仅通过大量案例详细讲解了标准的内容，系统分析了食品中的生物性、物理性和化学性危害，而且给出了一套符合标准要求的完整体系文件，还给出了六大类食品的产品描述、生产流程、操作控制要求、危害分析、关键控制点确定和HACCP计划等相关文件。

特点是实例多、操作性强、理论联系实际。

是食品企业、相关咨询机构和认证审核员必备的实用参考材料。

食品安全关系人民生命安全，党和政府历来十分重视。

去年我国等同转换国际标准并发布了国家标准GB/T 22000-2006食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。

组织依据该标准建立食品安全管理体系，是保障食品安全，改善我国食品安全状况，提高产品竞争力和促进食品贸易的需要。

为了帮助食品生产和加工企业建立符合标准要求的食品安全管理体系，并顺利通过认证，我们组织有关专家和食品安全管理体系认证工作者编写了《GB/T22000-2006食品安全管理体系的建立实施与审核》。

书籍目录

1 概述1.1 食品安全管理体系产生的背景1.2 HACCP的起源与发展1.3 食品质量管理体系简介1.4 建立食品安全管理体系的好处2 食品安全法律法规及标准简介2.1 有关食品安全的法律法规和标准2.2 食品安全法律法规的主要内容3 食品的危害及预防控制措施3.1 食品中的生物性危害及控制3.2 食品中的化学性危害及控制3.3 食品中的物理性危害及控制3.4 转基因食品的安全性4 GB/T 22000-2006理解要点4.1 概述4.2 GB/T 22000-2006标准理解要点5 食品安全管理体系的建立5.1 HACCP体系的基本原理5.2 建立食品安全管理体系的基本步骤6 食品安全管理体系文件编写及实用案例6.1 文件的作用与特点6.2 文件编写的原则和方法6.3 食品安全手册的编写6.4 程序文件的编写6.5 食品安全管理手册案例6.6 食品安全管理体系程序文件案例6.7 典型食品加工三层次文件案例7 食品安全管理体系审核附录：食品安全法律法规摘录

编辑推荐

《GB/T22000-2006食品安全管理体系的建立实施与审核》由中国标准出版社出版。

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>