

<<罐头生产企业建立和实施食品安>>

图书基本信息

书名：<<罐头生产企业建立和实施食品安全管理体系指南>>

13位ISBN编号：9787506645782

10位ISBN编号：7506645785

出版时间：2007-9

出版时间：中国标准出版社

作者：裴山

页数：308

字数：372000

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>

<<罐头生产企业建立和实施食品安>>

内容概要

ISO 22000:2005《食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求》发布实施后, 罐头食品生产行业结合自身特点开始引入和推行食品安全管理体系, 体系的建立和实施对规范生产加工、行政管理和科研起到了极大的推动作用, 在提高罐头食品的质量和安全的同时, 也扩大了出口贸易。

本书内容包括: 食品安全管理体系概述、罐头生产行业概述、罐头生产质量要求、罐头食品检验、罐头生产企业建立和实施食品安全管理体系示例和附录。

<<罐头生产企业建立和实施食品安>>

作者简介

裴山同志为高级工程师、国家认监委注册质量管理体系高级审核员、食品安全管理体系高级审核员。多年在国家标准局、国家商检局、国家出入境检验检疫局工作。从事国家标准、出入境检验检疫标准化管理工作。曾任全国食品工业标准化技术委员会委员、国家标准样品标准化技术委员会

<<罐头生产企业建立和实施食品安>>

书籍目录

第一章 食品安全管理体系概述 第一节 ISO22000的作用和意义 第二节 ISO22000的结构和特点
第三节 ISO22000的前提方案 第四节 ISO22000的操作性前提方案 第五节 ISO22000的HACCP计划
第二章 罐头生产行业简介 第一节 罐头工业的特点 第二节 罐头分类及生产工艺 第三节 主要罐头
产品的生产工艺示例第三章 罐头生产质量要求 第一节 罐头生产企业资源要求 第二节 罐头生产
企业加工过程控制要求 第三节 罐头食品的质量管理第四章 罐头食品检验 第一节 罐头食品的原料
第二节 罐头食品的取样 第三节 罐头食品的检验第五章 罐头生产企业建立和实施食品安全管
理体系示例 第一节 前提方案(示例1) 第二节 操作性前提方案(示例2) 第三节 HACCP计划
(示例3) 第四节 食品安全管理体系手册(示例4) 第五节 实验室手册(示例5) 第六节 相关
程序文件(示例6) 附录 罐头生产标准清单参考文献

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>