

<<注册质量审核员HACCP手册>>

图书基本信息

书名：<<注册质量审核员HACCP手册>>

13位ISBN编号：9787506646192

10位ISBN编号：7506646196

出版时间：2007-10

出版时间：中国标准出版社

作者：美国质量协会食品药品化妆品委员会

页数：178

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>

## <<注册质量审核员HACCP手册>>

### 内容概要

食品生产中要考虑的卫生和穿着要求是什么?空气质量在医疗器械集中的房间须符合什么标准?同安全食品加工有关的热力管道的位置如何?哪些添加剂和放射性物质可用于保存食品?无论怎样你都需要了解有关HAC—CP,从农场到餐桌或从工厂到医院,这本美国质量协会食品药品化妆品委员会编写本书涵盖的有关内容。

为满足审核者的需要和为CQA—HACCP考核准备,本手册为食品、药品和化妆品行业的审核者提供了权威性的资源。

按照CQA—HACCP知识的主体,本书是由工业、学术界和政府机构中优秀的质量专家所撰写,它提供了作为产品安全体系和创建HACCP小组的基本步骤的HACCP历史总的观感——如进行危害分析、建立监控规程和HACCP体系的执行与维持,这些都包括在作为质量体系的HACCP原理之内。

本书涵盖了在食品加工业中的HACCP并用一章提到了医疗器械。

对那些准备进行新的CQA—HACCP考核后在组织中拟执行HACCP的人员来讲,是很好的参考。

## <<注册质量审核员HACCP手册>>

### 书籍目录

第一部分 HACCP介绍 第1章 HACCP的历史与回顾：食品储存的原始方法和现代方法 一、HACCP的起源 二、HACCP和空间计划 三、HACCP在其他行业中的应用 第2章 建立HACCP计划的任务 一、评估HACCP计划需求 二、建立HACCP的主要任务 三、制订基础计划第二部分 HACCP原理 第3章 原理1——进行危害分析 一、危害分析的目的 二、危害的类型 三、进行危害分析 四、文件和后续工作 第4章 原理2——确定关键控制点 一、关键控制点与控制点的区别 二、关键控制点的一般来源 三、确定关键控制点 四、关键控制点的文件化 第5章 原理3——建立关键限值 一、什么是关键限值？ 二、建立关键限值 三、建立操作限值 第6章 原理4——建立监控程序 一、什么是监控？ 二、收集数据 三、记录数据 四、持续和非持续监控 五、确定监控点 六、确认收集数据人员的资格 第7章 原理5——建立纠偏措施程序 一、什么是纠偏措施？ 二、纠偏措施的目的 三、纠偏措施计划 第8章 原理6——建立验证程序 一、验证程序的目标 二、验证的类型 三、外部审核 第9章 原理7——建立记录文件和记录保存程序 一、记录保存的重要性 二、记录的类型 三、设计记录保存 / 文件管理体系 四、记录差错的预防第三部分 实施HACCP 第10章 HACCP计划的实施和维护 一、HACCP实施的支持框架 二、HACCP小组的构成和培训 三、HACCP计划的试验计划 / 操作资格.....第四部分 HACCP在食品加工工业中的应用 第11章 食品行业概述 第12章 食品安全的基础领域 第13章 肉类和禽类 第14章 海产品 第15章 奶制品 第16章 水果和蔬菜 第17章 零售及食品服务业第五部分 HACCP在医疗器械行业中的应用 第18章 医疗器械设计与生产中的HACCP原理第六部分 附录 参考文献术语表

<<注册质量审核员HACCP手册>>

编辑推荐

《注册质量审核员HACCP手册》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>