

图书基本信息

书名：<<果蔬汁危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施>>

13位ISBN编号：9787506647342

10位ISBN编号：7506647346

出版时间：2008-1

出版时间：中国标准

作者：吴双民

页数：105

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

《果蔬汁危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施》首次结合中国果蔬汁的加工实际和相关食品安全危害的发生特点,开展了加工企业HACCP体系的建立和实施指南、危害及其控制指南的研究和制定。

针对果蔬汁加工的原料来源多样性、必须实现5-对数减少(5-log)致病菌减少的目标、设备自动化程度高的特点,该课题通过试验、监控检测、加工验证、企业示范等手段,首次将HACCP原理、ISO22000标准与我国果蔬汁加工的生产、质量管理的实际有机地结合起来展开研究,创立了一种安全控制和卫生管理规范;并研究和提出了具有中国特色的用于控制生物、化学和物理三大类危害的控制措施。

书籍目录

第一部分 果蔬汁危害及其控制指南性文件引言1 适用范围2 术语和定义3 危害分析3.1 危害分析概述3.2 危害分析的准备——五个预先步骤3.3 危害分析的基本步骤4 控制措施4.1 HACCP计划的控制措施4.2 非HACCP计划的控制措施4.3 生物危害的控制措施4.4 化学危害的控制措施4.5 物理危害的控制措施4.6 果蔬汁中极有可能发生的显著危害及其控制措施附录A 果蔬汁危害及其控制示例A.1 果蔬汁危害分析示例A.2 果蔬汁HACCP计划示例A.3 CCP和SSOP示例第二部分 果蔬汁加工企业HAGGP体系的建立和实施指南性文件引言1 适用范围2 规范性引用文件3 术语和定义4 良好操作规范（GMP）4.1 生产加工人员和管理人员的卫生4.2 环境卫生4.3 车间及设施的卫生4.4 原料、辅料及包装材料的卫生4.5 生产加工卫生4.6 包装、贮存、运输卫生4.7 检验检测卫生4.8 有毒有害化学物质的控制4.9 鼠虫害的控制4.10标识的控制4.11顾客投诉处理与产品召回4.12人员的培训4.13记录的控制4.14内部审核和管理评审5 卫生标准操作程序（SSOP）5.1 生产加工用水（冰）的安全卫生5.2 果蔬汁接触面的清洁卫生5.3 防止交叉污染5.4 手的清洗、消毒和卫生间设施的维护5.5 防止污染物的危害5.6 有毒有害化学物的正确标记、贮存和使用5.7 员工的健康卫生5.8 害虫的控制与扑灭5.9 环境卫生5.10检验检测卫生6 果蔬汁加工企业建立和实施HACCP体系的程序和步骤6.1 建立和实施HACCP体系的前提方案6.2 建立和实施HACCP体系的预先步骤6.3 建立危害分析工作单6.4 制定HACCP计划6.5 关键过程控制要求6.6 果蔬汁加工企业HACCP体系的完整构成7 果蔬汁加工企业HACCP体系或计划的验证（评价和再评价）……参考文献

编辑推荐

《果蔬汁危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施》首次结合中国果蔬汁的加工实际和相关食品安全危害的发生特点，开展了加工企业HACCP体系的建立和实施指南、危害及其控制指南的研究和制定。

针对果蔬汁加工的原料来源多样性、必须实现5-对数减少（5-log）致病菌减少的目标、设备自动化程度高的特点，该课题通过试验、监控检测、加工验证、企业示范等手段，首次将HACCP原理、ISO 22000标准与我国果蔬汁加工的生产、质量管理的实际有机地结合起来展开研究，创立了一种安全控制和卫生管理规范；并研究和提出了具有中国特色的用于控制生物、化学和物理三大类危害的控制措施。

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>