第一图书网, tushu007.com

<<食品安全与统计技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与统计技术>>

13位ISBN编号：9787506663694

10位ISBN编号：7506663694

出版时间：2011-11

出版时间：中国标准出版社

作者：李磊，朱纪友，孙建国　主编

页数：279

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

由李磊等编著的《食品安全与统计技术》全面系统地介绍了食品质量安全基础知识、食品安全法律法规、质量管理体系(ISO
9000)、食品良好生产规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)、食品安全管理体系(ISO
22000)、食品质量安全认证等。
并从控制食品安全风险的角度出发，阐述了统计技术在食品安全管理中的应用，内容包括统计技术基础知识、过程能力分析、抽样检验、源头管理、可靠性分析、假设检验、回归分析、方差分析、正交试验、检验不确定度等，并附有大量实例，内容丰富实用。

《食品安全与统计技术》可供食品生产企业、食品检验检疫机构、食品安全卫生监督人员以及大专院校、食品行业协会等使用。

第一图书网, tushu007.com

<<食品安全与统计技术>>

书籍目录

第1章　概述
1.1　食品安全管理理念和管理制度的产生
1.2　食品及食品安全的术语
1.3　统计技术
第2章　食品安全的法律法规
2.1　我国食品安全管理的主要法律、法规和规章
2.2　食品安全法
2.3　中华人民共和国食品安全法实施条例
2.4　中华人民共和国农产品质量安全法
第3章　食品安全质量管理
3.1　食品安全监管体制
3.2　良好生产操作规范
3.3　卫生标准操作程序
3.4　危害分析和关键控制点(HACCP)
3.5　食品进出口备案注册管理规定
3.6　其他食品认证简介
第4章　食品质量与环境管理体系
4.1　ISO 9001《质量管理体系　要求》
4.2　ISO 14001《环境管理体系　要求及使用指南》
第5章　食品链中各类组织的要求
5.1　ISO 22000((食品安全管理体系　食品链中各类组织的要求》产生的背景
5.2　ISO 22000与ISO 9001、HA(?CP间的关系
5.3　ISO 22000的应用范围
5.4　ISO 22000术语
5.5　ISO 22000管理原理
5.6　ISO 22000各要素详解
5.7　ISO 22000与统计技术
第6章　食品安全源头管理
6.1　源头管理
6.2　良好农业规范
6.3　统计技术的应用
6.4　抽样检验
第7章　食品加工过程质量控制
7.1　过程质量控制
7.2　常规控制图
7.3　试验设计
7.4　过程能力分析
第8章　食品安全风险分析
8.1　风险分析
8.2　风险分析与统计技术
第9章　食品检验
9.1　国外及国际食品安全管理组织及相关标准／法规
9.2　试验数据的统计处理
9.3　数值修约规则与极限数值的表示和判定

第一图书网, tushu007.com

9.4　统计技术在食品检验中的应用
9.5　食品检验中测量不确定度的评定
附录
附表1　正态分布函数表
附表2　计量值控制图系数表
附表3　X2分布的分位数表
附表4　f分布的分位数表
附表5　F分布的分位数表
附表6　相关系数检验表
附表7　秩和检验表
参考文献

第一图书网, tushu007.com

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