

图书基本信息

书名：<<基于产业链视角的猪肉质量安全管理研究>>

13位ISBN编号：9787509619902

10位ISBN编号：7509619904

出版时间：2012-11

出版时间：经济管理出版社

作者：刘军弟

页数：238

字数：287000

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>

前言

南京农业大学是教育部直属的“211工程”重点建设大学，经济管理学院的前身是金陵大学和中央大学农业经济系，历史悠久，源远流长。

金陵大学农业经济系自1920年起招收农业经济学本科生，自1936年起招收农业经济学研究生。

当时的系主任卜凯（John Lossing Buck）教授领导全系师生从事的中国农村土地利用制度和经济社会发展状况的系统调查和建立在调查基础上的分析、研究，是利用现代经济学理论研究中国农村问题的划时代成果，至今在国际学术界仍具有重大影响。

注重调查实证的传统在南京农业大学经济管理学院得到了发扬光大。

经过数代人的努力，本院农业经济管理学科在全国同类学科中处于领先地位，继1989年首批被评为国家重点学科之后，2001年、2006年再次被评为国家重点学科。

经济学、管理学等学科也得到很快发展，目前拥有农林经济管理及应用经济学两个一级学科博士点。

作为全国最早获准招收硕士及博士研究生的单位，在研究生培养方面注重质量，取得了突出的成绩。

在迄今为止的全国百篇优秀博士论文评选中，南京农业大学经济管理学院有三篇博士论文先后入选全国优秀博士论文。

为了更好地传播科研成果，南京农业大学经济管理学院自2001年起资助编辑和出版一系列学术著作，《南京农业大学经济管理学院论丛——博士论文卷》就是其中的一种。

我们希望通过这种方式鼓励研究生做出更多、更优秀的成果，也希望通过这种方式加强与学术界同行的交流，促进经济管理类学科的发展。

内容概要

《南京农业大学经济管理学院论丛·博士论文卷：基于产业链视角的猪肉质量安全管理研究》主要包括：理论基础与文献综述、农业产业链管理理论及其国内外研究动态、食品安全理论及其国内外研究动态等。

作者简介

刘军弟，生于1981年12月，甘肃人。

2004年于南京农业大学工学院工商管理专业本科毕业，获得管理学学士学位；同年9月保送南京农业大学经济管理学院攻读研究生，并于2009年6月获得农业经济管理博士学位。

2009年7月至今在西北农林科技大学经济管理学院任教，同年9月进入西部农村发展研究中心和现代农业产业技术体系苹果产业经济研究室工作，协助研究室主任处理研究室日常工作。

主要从事农业产业链管理与食品安全、产业经济领域的教学和科研工作。

近年主持国家自然科学基金课题1项，教育部人文社科基金课题1项，中央高校基本科研业务基金课题1项，以及西北农林科技大学人文社科专项、博士科研启动基金各1项；参与国家现代农业产业技术体系资助项目、国家自然科学基金项目、欧盟第六框架国际合作项目；在农业产业链管理、农产品质量安全、产业经济等方面进行了探索性研究，在《农业技术经济》、《江海学刊》、《现代经济探讨》等刊物发表学术论文数篇，主笔多部苹果产业经济发展报告，部分成果获得第二届全国农林高校哲学社会科学论坛论文一等奖。

书籍目录

第一章 导论

第一节 问题的提出与研究意义

第二节 研究目标、范围与内容

第三节 研究方法与数据、资料来源

第四节 可能的创新与不足

第二章 理论基础与文献综述

第一节 农业产业链管理理论及其国内外研究动态

第二节 食品安全理论及其国内外研究动态

第三节 猪肉产业链及其相关领域的研究动态

第四节 相关研究的趋势及对本书的启示

第三章 我国猪肉产业现状分析——基于产业链的视角

第一节 我国猪肉产业的基本情况

第二节 猪肉产业链及其主要环节

第三节 育种环节的产业状况

第四节 生猪养殖环节的产业状况

第五节 猪肉屠宰与加工环节的产业状况

第六节 猪肉流通与销售环节的产业状况

第七节 猪肉消费环节的产业状况

第四章 我国猪肉产业链的质量安全管理

第一节 产业链质量安全管理的内涵、目标及其特征

第二节 我国猪肉产业链质量安全管理体系

第三节 我国猪肉产业链质量管理现状

第五章 养殖户质量安全行为分析

第一节 我国生猪养殖环节疫病防治的现状与存在问题分析

第二节 养殖户疫病防治行为与认知的描述性分析

第三节 养殖户疫病防治意愿及其影响因素的实证分析

第四节 加强养殖环节质量安全管理的措施与建议

第六章 屠宰加工企业质量安全管理体系分析

第一节 屠宰加工企业在产业链中的核心地位和作用

第二节 屠宰加工企业对猪肉质量安全的保障作用

第三节 屠宰加工企业的质量安全管理与控制——以HACCP体系为例

第七章 流通与销售环节的质量安全管理分析

第一节 流通与销售环节的质量安全管理现状

第二节 流通与销售环节的冷链管理效应分析

第三节 流通与销售环节的信息追溯管理效应分析

第八章 基于质量安全的消费者需求行为分析——以有机猪肉为例

第一节 调研载体的选择

第二节 数据来源与问卷方案设计

第三节 消费者对有机猪肉认知与消费意愿的描述性统计分析

第四节 消费者对有机猪肉消费意愿的实证分析

第九章 结论与政策建议

第一节 结论

第二节 政策建议

附录1 养殖户疫病防治行为和防治意愿调查问卷

附录2 有机猪肉消费者行为调查问卷

附录3 冷鲜猪肉产业链案例

附录4 屠宰、加工一体化猪肉产业链案例

参考文献

后记

章节摘录

版权页：插图：1.产业链主要环节交换与利用的质量信息（1）饲料生产环节：饲料生产企业向下游客户提供的质量信息包括：所生产饲料的原料成分、营养成分、使用方法、性能、包装，以及加工过程中所用的化学添加剂及其成分、含量，卫生指标，检测结果与证明等。

（2）育种和养殖环节：育种和养殖企业普遍采用“耳标”或“耳阙”记录生猪的个体信息，如父母系、品种、出生日期、特性等；此外，记录并向下游沟通的质量信息包括：日常疾病防控与检疫的程序和措施、生猪出栏时的基本质量信息（如体型、体重、健康状况）、生猪的养殖环境、饲料投放及其料肉比等。

一般情况下，规模以上育种、养殖企业具有良好的质量信息交换和利用意识，详细的信息不但能保证企业对生猪进行控制和管理，也能够为下游客户提供丰富翔实的信息资料，促进双方的交流与合作。

（3）（活猪）运输环节：运输商向屠宰企业提供所运批次活猪的基本信息，如品种、体型、体重、健康状况、数量等情况。

另外，由于屠宰场制定了运输标准，运输商也会提供运输过程中的信息，如车辆卫生、猪笼设施、运输密度是否达到要求，运输过程中的死亡率等信息。

（4）屠宰环节：屠宰企业供内部管理使用并向上下游合作者提供的质量信息包括每批活猪的来源、品种、价格、数量以及运输情况（如死亡率）等；每批生猪待屠前静养24小时的基本情况；待宰前和屠宰后的检验检疫情况；屠宰过程的质量监控和追溯信息。

（5）加工环节：加工企业记录并交流的质量信息包括：原料肉的品质信息，包括质量检验和疫病检疫证明、分类（五花肉、精瘦肉、带皮肉）、肉质、酸度等；核实并记录原料肉在运输过程中的卫生状况；每一类成品肉的营养成分、食用方法、包装方法和材料以及销售渠道等信息；消费者偏好和市场调研信息；加工过程中的卫生指标、保鲜技术指标、产品研发指标等信息。

（6）销售环节：销售商收货环节明确记录每批次产品的质量、数量、价格、类型、口味、包装、保质期和运输等信息；销售环节记录该批产品的上货和下货日期、每日销量、市场反应、顾客投诉及处理、在同类产品中的竞争状况等信息。

相关信息经汇总整理后以备与上游供货商沟通。

2.已形成的良好规范 经过多年发展，我国猪肉产业链各环节已经初步建立信息交换和利用的平台，能够通过会面、会议、电话、传真、互联网、电子邮件等多种方式进行信息沟通，部分环节也形成了良好的操作规范。

如规模以上育种、养殖和饲料生产企业形成了定期的会议和拜访机制，通过发布招标进行合作；下游分销、零售商每天都向上游屠宰企业发布需求数量、规格、质量、价格等采购信息，屠宰企业可以根据市场反馈信息及时均衡采购生猪的数量，安排屠宰任务，并安排产品运输及其他相关事宜；屠宰企业会根据下游消费者的需求告知养殖企业，以便养殖企业及时调整养殖品种和产品结构。

当市场行情发生重大变化时，相关各环节都会向上下游合作者进行信息通报，以便及时调整生产计划与库存，规避市场波动的风险；遇到重大交易变动至少提前一到数天告知对方。

这些良好的信息沟通规范既提高了产业链的运作效率，也保证了产品质量安全。

只有各环节形成良好而高效的质量信息交换与利用机制，猪肉产品才能实现质量的全程追溯；只有实现质量信息的全程追溯，才能最大程度地保证产品质量。

编辑推荐

《基于产业链视角的猪肉质量安全管理研究》是由经济管理出版社出版。

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>