

<<食品质量与安全<管理>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全<管理>>

13位ISBN编号：9787564504533

10位ISBN编号：7564504536

出版时间：2011-6

出版时间：郑州大学出版社

作者：宫智勇

页数：346

字数：526000

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>

<<食品质量与安全<>管理>>

内容概要

书中介绍了影响食品质量安全的危害因素、食品质量标准与法规体系、食品质量与安全管理体系、食品质量控制和质量检验、食品质量成本管理和安全分析及风险分析等内容。本书共分12章。

可作为食品质量与安全专业及相关学科的各相关专业的本科学习教材，也可作为食品领域相关专业的科研和生产一线科技人员的参考资料。

<<食品质量与安全<>管理>>

书籍目录

- 第1章 绪论
 - 1.1 质量管理
 - 1.2 食品质量与安全<>管理
 - 1.3 我国食品质量与安全<>管理现状、存在问题及展望
- 第2章 影响食品<>安全的危害因素
 - 2.1 生物性危害因素
 - 2.2 化学性危害因素
 - 2.3 放射性危害因素
- 第3章 食品<>质量标准与法规
 - 3.1 国际食品<>质量标准与法规
 - 3.2 我国食品<>法律法规
 - 3.3 我国食品<>标准
- 第4章 良好<>操作规范(GMP)
 - 4.1 概述
 - 4.2 良好<>操作规范的主要内容
 - 4.3 良好<>操作规范的认证
- 第5章 卫生<>标准操作程序(SSOP)
 - 5.1 概述
 - 5.2 卫生<>标准操作程序(SSOP)的主要内容
 - 5.3 卫生<>标准操作程序(SSOP)的实例
- 第6章 危害<>分析与关键控制点(HACCP)
 - 6.1 HACCP概述
 - 6.2 HACCP体系的适用范围
 - 6.3 HACCP体系的基本原理
 - 6.4 HACCP、SSOP、GMP之间的关系
 - 6.5 HACCP体系在食品<>企业的建立
 - 6.6 HACCP体系的认证
 - 6.7 典型案例<>分析
- 第7章 食品<>安全<>管理体系(ISO 22000)
 - 7.1 概述
 - 7.2 食品<>安全<>管理体系的基本术语
 - 7.3 食品<>安全<>管理体系的要求
 - 7.4 食品<>安全<>管理体系的管理职责
 - 7.5 资源<>管理
 - 7.6 安全<>产品的策划和实现
 - 7.7 食品<>安全<>管理体系的确认、验证和改进
- 第8章 食品<>质量控制
 - 8.1 质量<>波动
 - 8.2 质量<>数据
 - 8.3 质量<>控制的老七种工具
 - 8.4 质量<>控制的新七种工具
- 第9章 食品<>质量<>安全<>市场<>准入<>制度
 - 9.1 概述
 - 9.2 食品<>质量<>安全<>市场<>准入<>条件
 - 9.3 QS<>认证

<<食品质量与安全<>管理>>

第10章 食品质量检验

- 10.1 质量检验概述
- 10.2 抽样检验概述
- 10.3 食品感官鉴别
- 10.4 食品理化检验
- 10.5 食品微生物检验

第11章 食品质量成本管理

- 11.1 食品质量成本管理概述
- 11.2 质量成本预测与计划
- 11.3 质量成本的核算和分析
- 11.4 质量成本报告
- 11.5 质量成本考核

第12章 食品安全风险分析

- 12.1 风险分析的基本概念
- 12.2 食品安全风险分析的起源与发展
- 12.3 食品安全风险分析的基本内容
- 12.4 食品安全风险分析的应用

参考文献

<<食品质量与安全<管理>>

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>