第一图书网, tushu007.com

<<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：9787565501821

10位ISBN编号：7565501824

出版时间：2011-3

出版时间：中国农业大学

作者：陈宗道//刘金福//陈绍军

页数：264

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

食品质量与安全管理是质量管理学学科在食品行业中的应用。
食品是关系人体健康和安全的特殊产品，因此，食品的安全质量、营养质量和感官质量理所当然地受到人民群众、企业、社会和政府的普遍关注和高度重视。
《食品质量与安全管理（第2版）》（作者陈宗道、刘金福、陈绍军）从我国食品质量与安全管理的实际情况出发，系统地阐述了食品质量与安全管理的基本概念、理论和方法，介绍了确保食品质量与安全的监管体系（结构、组织），支持体系（法规、标准、规范）及过程控制体系[食品良好操作规范（GAP和GMP）、食品卫生标准操作规范（SSOP）、食品危害分析与关键点控制（HACCP）和ISO9000质量保证标准系列以及食品质量检验的技术和方法]等。
在阐明理论的同时还列举范例便于读者实际应用。
《食品质量与安全管理（第2版）》还对食品质量与安全管理的最新动态和热点问题作了适当的介绍。
《食品质量与安全管理（第2版）》可作为轻工院校与农业院校的食品科学与工程专业和经济管理类本科生及硕士研究生的学习教材，也可作为食品企业质量与安全管理的培训教材，还可供社会对食品质量和安全有兴趣的消费者参考。

书籍目录

第1章 绪论1.1 质量1.1.1 基本概念1.1.2 产品质量的形成规律1.2 质量管理1.2.1 质量管理的基本概念1.2.2 质量管理的发展历程1.2.3 我国质量管理的发展1.3 企业质量管理1.3.1 企业质量管理的基础工作1.3.2 产品质量形成过程的质量管理1.3.3 企业质量管理的方法1.4 食品质量和安全管理1.4.1 食品质量和安全管理概述1.4.2 食品质量管理的主要研究内容1.4.3 食品质量和安全管理的地位和作用1.4.4 我国食品质量和安全管理工作的展望思考题指定学生参考书参考文献第2章 质量管理的数学方法与工具2.1 质量管理中的数据及统计方法2.1.1 质量管理中的数据2.1.2 数据的搜集2.1.3 产品质量的波动2.2 分层法和调查表法2.2.1 分层法2.2.2 调查表法2.3 相关图法2.3.1 相关图的作图方法2.3.2 相关图的判断分析2.4 排列图法和因果图法2.4.1 排列图法2.4.2 因果图法2.5 直方图法2.5.1 直方图的画法2.5.2 直方图的观察分析2.5.3 直方图的定量描述2.5.4 直方图与分布曲线2.6 控制图法2.6.1 控制图的原理2.6.2 控制图的种类2.6.3 控制图的制作方法2.6.4 控制图的分析与判断思考题指定学生参考书参考文献第3章 食品质量成本管理3.1 质量的经济性3.1.1 质量效益与质量损失3.1.2 质量波动与损失3.2 质量成本的基本概念3.2.1 质量成本的含义3.2.2 质量成本的构成分析3.2.3 质量成本的数据3.2.4 质量成本的项目及核算3.3 质量成本管理3.3.1 质量成本预测3.3.2 质量成本计划3.3.3 质量成本分析3.3.4 质量成本报告3.3.5 质量成本控制3.3.6 质量成本考核3.4 质量成本优化3.4.1 质量成本的合理构成3.4.2 质量成本特性曲线3.4.3 质量成本优化方法3.5 全面质量成本的概念3.5.1 问题的提出3.5.2 全面质量成本的构成思考题指定学生参考书参考文献第4章 食品安全管理系统工程及其监管体系4.1 食品安全管理系统工程4.1.1 食品安全的概念4.1.2 现代食品安全理念4.1.3 社会责任是食品安全管理的基石4.1.4 食品安全管理系统工程4.2 食品安全监管体系4.2.1 我国食品安全监管体系的沿革4.2.2 政府的职责思考题指定学生参考书参考文献第5章 食品安全支持体系（上）食品质量与安全法规5.1 中国食品质量与安全法规5.1.1 中华人民共和国食品安全法5.1.2 《中华人民共和国农产品质量安全法》5.1.3 中华人民共和国产品质量法5.1.4 食品标签管理法规5.1.5 保健食品的卫生管理5.1.6 进出口食品的卫生管理5.1.7 与食品相关的法律制度5.2 国际食品质量与安全法规5.2.1 食品法典委员会（CAC）5.3 欧美食品质量与安全法规5.3.1 美国食品质量与安全法规5.3.2 欧盟食品质量与安全法规思考题指定学生参考书参考文献第6章 食品安全支持体系（中）食品标准6.1 概述6.1.1 标准及标准化6.1.2 标准的分级、分类和标准体系6.1.3 标准的编制与实施6.2 我国食品标准6.2.1 食品标准的作用6.2.2 食品标准制定的依据6.2.3 食品标准的主要内容和指标6.2.4 食品标准的制定程序6.3 国际食品标准6.3.1 采用国际标准6.3.2 国际食品标准6.3.3 国外食品标准6.4 食品标准文献检索6.4.1 食品标准文献检索工具6.4.2 食品标准计算机检索简介思考题指定学生参考书参考文献第7章 食品安全支持体系（下）180质量管理体系7.1 ISO9000系列标准概述7.1.1 ISO9000系列标准的产生7.1.2 2000版ISO9000标准系列的构成7.1.3 2000版ISO9000标准的基本原则7.1.4 ISO9001：2000标准的主要内容7.1.5 ISO9000质量管理体系的建立与实施7.2 ISO14000环境管理体系7.2.1 环境管理体系的产生和发展7.2.2 ISO14000的主要内容 7.2.3 食品企业环境管理体系的建立与实施7.3 ISO 22000食品安全管理体系7.3.1 食品安全管理体系的产生7.3.2 食品安全管理体系的内容7.3.3 食品安全管理体系的要点7.3.4 食品安全管理体系的特点思考题指定学生参考书参考文献第8章 食品安全过程控制体系（上）良好生产规范8.1 农业良好生产规范GAP8.1.1 农业良好生产规范GAP的由来8.1.2 我国GAP的发展8.1.3 GAP的主要内容8.1.4 政府、各经济组织和生产者的职责8.1.5 良好农业规范的认证8.2 加工良好生产规范GMP8.2.1 概述8.2.2 食品工厂设计和设施的加工良好生产规范8.2.3 食品原材料采购、运输和贮藏的良好生产规范8.2.4 食品生产过程的良好操作规范8.2.5 食品检验的良好操作规范8.2.6 食品工厂的组织和制度8.2.7 食品生产经营人员个人卫生的良好生产规范8.2.8 食品良好生产规范的认证思考题指定学生参考书参考文献第9章 食品安全过程控制体系（下）HACOP系统9.1 HACCP的产生及发展9.2 HACCP的基本原理9.2.1 HACCP的定义9.2.2 基本术语9.2.3 HACCP的基本原理9.3 HACCP计划的制定与实施9.3.1 HACCP的预备步骤（准备阶段）9.3.2 HACCP危害分析及其控制办法9.3.3 HACCP计划的维护9.4 HACCP在食品生产中的应用实例9.4.1 HACCP在无菌包装果汁生产中的应用9.4.2 HACCP在酸奶生产中的应用思考题指定学生参考书参考文献第10章 食品质量和安全检验10.1 质量和安全检验10.1.1 质量和安全检验概述10.1.2 质量和安全检验的组织10.1.3 质量和安全检验计划10.2 抽样检验和检验送样10.2.1 抽样检验概述10.2.2 抽样检验方案10.2.3 抽检样品采集的方法10.2.4 检验采

样10.3 感官检验10.3.1 概述10.3.2食品感官检验的统计试验方法10.3.3 评价结论10.4 食品理化检验10.4.1 食品理化检验概述10.4.2 食品理化检验的基本程序10.5 食品微生物检验10.5.1 概述10.5.2 食品微生物检验的一般程序lO.6 食品安全性评价10.6.1 概述10.6.2 食品安全性评价程序10.6.3 食品中有害物质容许量标准的制定思考题指定学生参考书参考文献附录1 中华人民共和国食品安全法附录2 中华人民共和国食品安全法实施条例附录3 中华人民共和国农产品质量安全法

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