

<<食品质量管理>>

图书基本信息

书名：<<食品质量管理>>

13位ISBN编号：9787040226164

10位ISBN编号：7040226162

出版时间：2007-11

出版范围：高等教育

作者：翁鸿珍

页数：147

字数：230000

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>

<<食品质量管理>>

内容概要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

本书根据食品行业关于安全管理的认证标准和食品企业的内在要求，并结合教学的实际情况和特点编写而成。

全书共分8章，即：危害分析与关键控制点(HACCP)、良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、国际标准化组织(ISO)和环境优化管理，书后附有相关法规及政策，便于读者参考和查阅。

本书可作为培养应用型、技能型人才的食品类专业教学用书，也可供食品生产和管理人员参考。

<<食品质量管理>>

书籍目录

- 第一章 危害分析与关键控制点(HACCP)
 - 第一节 HACCP简介
 - 第二节 食品中的危害
 - 第三节 HACCP原理
 - 第四节 液态奶HACCP体系应用模式示例
- 第二章 良好操作规范(GMP)
 - 第一节 GMP简介
 - 第二节 美国的良好操作规范
 - 第三节 我国出口食品厂、库卫生要求
- 第三章 卫生标准操作程序(SSOP)
 - 第一节 卫生标准操作程序内容
 - 第二节 卫生监控与记录
 - 第三节 果蔬汁加工企业的SSOP计划和卫生控制记录
- 第四章 ISO质量管理体系概述
 - 第一节 ISO质量管理的起源和发展
 - 第二节 2000版ISO 9000族标准构成
- 第五章 ISO 9000：2000质量管理体系基础和术语
 - 第一节 八项质量管理原则
 - 第二节 质量管理体系基础
 - 第三节 “术语和定义”的理解
- 第六章 ISO 9001：2000质量管理体系要求
 - 第一节 “范围”和“质量管理体系”的理解
 - 第二节 “管理职责”和“资源管理”的理解
 - 第三节 “产品实现”的理解
 - 第四节 “测量、分析和改进”的理解
- 第七章 ISO 9000质量管理体系的建立
 - 第一节 质量体系的建立步骤
 - 第二节 ISO 9000质量管理体系的文件编写
 - 第三节 质量体系的内部审核
- 第八章 环境优化管理
 - 第一节 策划
 - 第二节 实施与控制

<<食品质量管理>>

第三节 监测与测量

第四节 持续改进

附录 食品安全管理体系要求

参考文献

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>