

图书基本信息

书名：<<粮油及制品质量与安全卫生操作规范>>

13位ISBN编号：9787502629762

10位ISBN编号：7502629769

出版时间：2010-4

出版时间：中国计量出版社

作者：张立媛 主编

页数：325

字数：282000

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

本书主要介绍粮油及制品生产企业的质量安全与卫生操作规范要求，包括必备的生产资源、基本工艺流程和关键控制点、过程质量控制、卫生标准操作程序以及生产质量安全管理典型示例。全书通过系统分析阐述大量的实例，使读者很直观地理解和掌握质量安全管理体系中良好生产规范、关键控制点以及标准操作规范之间的相互关系和内容。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 粮油加工业现状及发展趋势 一、我国粮油工业的基本情况 二、我国粮油高新实用技术的推广内容和粮油科技发展的重点 三、我国粮油工业的发展趋势 第二节 粮油及粮油加工制品基本知识 一、粮油及粮油加工品的概念 二、粮食及粮食加工品的分类、术语及定义 三、油脂及其制品的分类、术语及定义 四、方便食品及其他混合粮油制品的分类、术语及定义 第三节 各种质量保证体系及其相互关系 一、食品良好生产规范(GMP) 二、食品卫生标准操作规范(SSOP) 三、危害分析与关键控制点(HACCP) 四、各种质量保证体系的相互关系 第二章 粮油及制品质量安全 第一节 必备生产资源 一、场所 二、设备 三、机构与人员 第二节 粮油及制品基本工艺流程和关键控制点 一、工艺流程设计 二、几种粮油及制品工艺流程和关键控制点 第三节 过程质量控制 一、原辅材料的质量控制 二、加工过程的质量控制 三、产品的缺陷与控制 第四节 储存及销售过程质量安全控制 一、储存过程的质量安全控制 二、销售过程质量安全控制 第三章 卫生标准操作程序(SP) 第一节 生产用水的安全 一、工厂水源及生活用水要求 二、供水设施的卫生要求 三、生产用水的卫生监控和记录要求 四、生产用水卫生状况异常时的纠正措施 第二节 食品接触表面的卫生 一、食品接触表面的材质及设计安装卫生要求 二、粮油食品接触表面的清洗消毒 三、粮油食品接触表面的卫生监控和纠正措施 第三节 交叉污染的预防 一、工厂及车间设计和布局 二、员工个人卫生控制 三、环境卫生的保持 四、用具管理 第四章 生产质量安全管理典型示例参考文献

编辑推荐

《粮油及制品质量与安全卫生操作规范》内容丰富，语言简练、通俗易懂，实用性强。通过系统的分析阐述和大量的实例介绍，使读者能很直观地理解和掌握食品质量管理体系中涉及的GMP、HACCP和SSOP相关内容。

《粮油及制品质量与安全卫生操作规范》可供从事粮油食品生产、科研、管理工作参考，也可作为粮油产业技术人员技术指导和培训用书。

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>