

# 《食品安全管理体系审核员培训教程》

## 图书基本信息

书名：《食品安全管理体系审核员培训教程》

13位ISBN编号：9787502620868

10位ISBN编号：7502620869

出版时间：2005-1

出版社：中国计量出版社

作者：中国认证人员与培训机构国家认可委员会 编

页数：296

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《食品安全管理体系审核员培训教程》

## 内容概要

本教程是食品安全管理体系审核员注册前培训的统一教材。全书共分五章，分别为食品安全控制基础；SN/T 1443.1-2004《食品安全管理体系 要求》的要求与理解；CNAB-SI 52：2004《基于HACCP的食品安全管理体系 规范》要求、理解与实施；食品安全管理体系审核；国家认证认可制度。书后附有与食品安全管理体系相关的法规三个。

本教程主要作为食品安全管理体系审核员培训的教材，也可供各级食品安全监督管理人员参考。

# 《食品安全管理体系审核员培训教程》

## 书籍目录

第一章 食品安全控制基础 第一节 概论 一、食品安全与卫生 二、HACCP的概念和发展史 三、HACCP的特点 四、HACCP在中国的发展 五、HACCP与GMP、SSOP的关系 第二节 食品中的危害及控制措施 一、生物的危害及控制措施 二、化学的危害及控制措施 三、物理的危害及其控制措施 第三节 良好操作规范 一、良好操作规范发展简介 二、我国食品生产企业良好操作规范(GMP) 三、国外良好操作规范简介 四、国内外GMP所包含内容的对比 第四节 卫生标准操作程序(SSOP) 第五节 HACCP的七个原理和计划的制定 一、HACCP的七个原理 二、HACCP体系的建立与运行 第六节 食品安全法律法规概述 一、我国食品安全法律法规 二、国外食品安全法律法规

第二章 SN/T 1443.1—2004《食品安全管理体系 要求》的要求与理解 第一节 概述 一、《食品安全管理体系 要求》标准的特点 二、标准的目的与范围 三、食品安全管理原则 第二节 食品安全管理体系术语 一、食品安全管理术语 二、食品卫生管理术语 三、管理体系术语 第三节 标准要求与理解 一、食品安全管理体系 二、管理职责 三、食品卫生管理 四、安全产品实现与保障 五、验证、分析和改进

第三章 CNAB—SI 52：2004《基于HACCP的食品安全管理体系规范》的要求、理解及实施 第一节 《基于HACCP的食品安全管理体系 规范》的特点 第二节 术语和定义 第三节 《基于HACCP的食品安全管理体系 规范》的理解及实施

第四章 食品安全管理体系审核 第一节 审核概论 一、审核相关术语 二、审核类型 三、审核原则 四、审核方案的管理 第二节 审核的启动 一、审核要求的确定 二、审核组的组成 第三节 文件评审的实施 一、文件审核的目的和作用 二、文件审核的内容 三、文件审核的重点 四、文件审核的注意事项 五、文件审核核查记录 六、文件审核报告 第四节 现场审核的准备 一、编制审核计划 二、审核组工作分配 三、准备审核工作文件 第五节 实施现场审核活动 一、第一阶段审核 二、第二阶段审核 .....第五章 国家认证认可制度附录

# 《食品安全管理体系审核员培训教程》

## 精彩短评

- 1、很好，很满意，我正在看
- 2、非常不错，一本好教程。要是有练习题目和例题讲解更好

# 《食品安全管理体系审核员培训教程》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)