

# 《餐饮业HACCP实用教程》

## 图书基本信息

书名：《餐饮业HACCP实用教程》

13位ISBN编号：9787501948123

10位ISBN编号：7501948127

出版时间：2005-6

出版社：中国轻工业出版社

作者：邹翔

页数：184

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)

# 《餐饮业HACCP实用教程》

## 内容概要

本书依据HACCP原理，结合作者近年来为餐饮企业提供HACCP审核和体系策划所积累的经验，参考美国和欧洲一些国家在餐饮业实施HACCP的做法，就餐饮业HACCP的建立和实施进行了介绍。

全书共分11章，第一章简要概述了HACCP原理；第二章介绍与食品安全有关的危害知识；第三章是关于企业建立和实施HACCP所应具备的基础和条件，其中介绍了餐饮业GMP,以及SSOP的编写方法；第四至第十一章则是按照HACCP七个原理的顺序，结合实例，对每个原理的应用逐一进行讲解，着重对危害分析和关键控制点的识别，HACCP计划的制定方法进行了介绍。本书内附许多实用的表格范例，可资读者参考。该书既可供自学阅读，也可以作为企业内部培训的教材。

# 《餐饮业HACCP实用教程》

## 作者简介

邹翔，1962年出生，从事食品检验及食品企业认证、审核、咨询、培训工作二十年。曾经在出入境检验检疫局任副处长，SGS通标公司中国区食品业务群总管，摩迪国际认证集团食品安全项目经理。是中国最早在国外取得食品安全体系主任审核员注册资格者，也是目前国内惟一同时在英国

# 《餐饮业HACCP实用教程》

## 书籍目录

第一章 HACCP概述 第一节 什么是HACCP 第二节 HACCP产生的背景 第三节 HACCP在国际上的应用 第四节 HACCP在餐饮业的应用 第五节 HACCP有什么特点 第六节 为什么需要HACCP第二章 食品安全危害 第一节 生物性危害 第二节 化学性危害 第三节 物理性危害 第四节 食物配伍不当造成的危害第三章 实施HACCP的前提条件 第一节 建立HACCP需要哪些前提条件 第二节 餐饮业良好操作规范(GMP) 第三节 卫生标准操作规程(SSOP) 第四章 建立和实施HACCP的预备步骤 第一节 组建HACCP小组,明确实施HACCP的目的和范围 第二节 食品分类及描述 第三节 绘制食品加工流程图第五章 进行危害分析,确定预防控制措施(HACCP原理一) 第一节 进行危害分析 第二节 确定预防控制措施 第六章 确定关键控制点(HACCP原理二) 第一节 什么是关键控制点(CCP) 第二节 如何确定关键控制(CCP) 第七章 确定关键限值(HACCP原理三) 第一节 什么是关键限值 第二节 如何确定关键限值 第三节 何为操作限值第八章 监控关键控制点(HACCP原理四) 第一节 监控CCP的目的 第二节 CCP监控程序的制定第九章 确定纠偏措施(HACCP原理五) 第一节 纠偏的目的 第二节 纠偏措施的组成第十章 对HACCP进行验证(HACCP原理六) 第一节 对HACCP进行验证的目的 第二节 HACCP验证工作的内容第十一章 建立记录和文件管理系统(HACCP原理七) 第一节 建立记录和文件管理系统的目的 第二节 需要保存的HACCP文件和记录附录 附录1 食品卫生通则联合国食品法典委员会 附录2 HACCP体系及其应用准则 附录3 水产品HACCP法规 附录4 减少致病菌HACCP体系最终法规 附录5 食品企业HACCP实施指南 附录6 基于HACCP的食品安全管理体系规范 附录7 学生集体用餐卫生监督办法 附录8 消毒管理办法参考文献

# 《餐饮业HACCP实用教程》

## 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)