

# 《食品安全控制与管理标准汇编》

## 图书基本信息

书名：《食品安全控制与管理标准汇编》

13位ISBN编号：9787506648448

10位ISBN编号：750664844X

出版时间：2008-3

出版社：中国标准出版社第一编辑室 中国标准出版社 (2008-03出版)

作者：中国标准出版社第一编辑室

页数：862

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)

# 《食品安全控制与管理标准汇编》

## 内容概要

《食品安全控制与管理标准汇编》共收集食品安全控制与管理标准61项，其中国家标准58项，行业标准3项。《食品安全控制与管理标准汇编》每个部分的标准按国家标准、行业标准依次编排，其中国家标准按标准编号由小到大编排，行业标准按字母顺序编排，相同行业的标准按标准编号由小到大编排。

《食品安全控制与管理标准汇编》收集的标准的属性已在目录上标明（GB或GB/T，SB/T，SC/T），年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订正文部分仍保留原样，读者在使用这些标准时，其属性以目录上标明的为准（标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对）。如何确保食品安全，最大限度地降低风险，已成为现代食品行业所追求的核心管理目标，也是世界各国政府不断加大对食品安全行政监督管理力度的重要方向。食品安全控制与管理作为确保食品安全的重要手段在食品行业中的地位越来越重要。食品安全控制与管理标准是进行食品安全控制的基础手段，并为政府主管部门加强对食品加工企业的监督和管理提供了技术支持。食品安全控制与管理标准对提高我国食品安全管理水平，保证食品行业的健康、快速和可持续发展具有十分重要的意义。

为解决生产、科研、检验、监督等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难，为指导企业生产，提高产品质量，我们将2007年12月底以前发布的食品安全控制与管理标准汇编成册，以满足全国食品企业、各级食品产品质量监督检验机构、各级食品卫生监督检验机构等部门的需要。

# 《食品安全控制与管理标准汇编》

## 书籍目录

一、基础标准GB / T 19000—2000质量管理体系基础和术语GB / T 19001—2000质量管理体系要求GB / T 19004—2000质量管理体系业绩改进指南GB / T 19011—2003质量和（或）环境管理体系审核指南GB / T 19080—2003食品与饮料行业GB / T 19001—2000应用指南GB / T 19630.4—2005有机产品第4部分：管理体系GB / T 22000—2006食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求二、卫生规范GB 8950—1988罐头厂卫生规范GB 8951—1988白酒厂卫生规范GB 8952—1988啤酒厂卫生规范GB 8953—1988酱油厂卫生规范GB 8954—1988食醋厂卫生规范GB 8955—1988食用植物油厂卫生规范GB 8957—1988糕点厂卫生规范GB 12694—1990肉类加工厂卫生规范GB 12696—1990葡萄酒厂卫生规范GB 12697—1990果酒厂卫生规范GB 12698—1990黄酒厂卫生规范GB 13122—1991面粉厂卫生规范GB 14881—1994食品企业通用卫生规范GB 16330—1996饮用天然矿泉水厂卫生规范GB 17403—1998巧克力厂卫生规范GB 19303—2003熟肉制品企业生产卫生规范GB 19304—2003定型包装饮用水企业生产卫生规范三、危害分析与关键控制点（HAccP）相关标准GB / T 19537—2004蔬菜加工企业HACCP体系审核指南GB / T 19538—2004危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南GB / T 19838—2005水产品危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南GB / T 20551—2006畜禽屠宰HACCP应用规范GB / T 20572—2006天然肠衣生产HACCP应用规范GB / T 20809—2006肉制品生产HACCP应用规范四、良好操作规范（GMP）相关标准GB 8956—2003蜜饯企业良好生产规范GB 12693—2003乳制品企业良好生产规范GB 12695—2003饮料企业良好生产规范GB 17404—1998膨化食品良好生产规范GB 17405—1998保健食品良好生产规范GB / T 19479—2004.生猪屠宰良好操作规范GB / T 20575—2006鲜、冻肉生产良好操作规范GB / T 20938—2007罐头食品企业良好操作规范GB / T 20940—2007肉类制品企业良好操作规范GB / T 20941—2007水产食品加工企业良好操作规范GB / T 20942—2007啤酒企业良好操作规范五、良好农业规范（GAP）相关标准GB / T 20014.1—2005良好农业规范 第1部分：术语GB / T 20014.2—2005良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范GB / T 20014.3—2005良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范GB / T 20014.4—2005良好农业规范 第4部分：大田作物控制点与符合性规范GB / T 20014.5—2005良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范GB / T 20014.6—2005良好农业规范 第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范GB / T 20014.7—2005良好农业规范 第7部分：牛羊控制点与符合性规范GB / T 20014.8—2005良好农业规范 第8部分：奶牛控制点与符合性规范GB / T 20014.9—2005良好农业规范 第9部分：生猪控制点与符合性规范GB / T 20014.10—2005良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范GB / T 20014.11—2005良好农业规范 第11部分：畜禽公路运输控制点与符合性规范六、其他相关标准GB / T 18407.5—2003农产品安全质量 无公害乳与乳制品产地环境要求GB / T 18770—2002食盐批发企业管理质量 等级划分及技术要求GB / T 19828—2005食盐定点生产企业质量管理技术规范GB / T 20094—2006屠宰和肉类加工企业卫生管理规范GB / T 20401—2006 畜禽肉食品绿色生产线资质条件GB / T 20402—2006超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求SB / T 10391—2005酒类商品批发经营管理规范SB / T 10392—2005酒类商品零售经营管理规范SC / T 3009—1999水产品加工质量管理规范索引

## 章节摘录

一、基础标准GB / T 19000—2000质量管理体系基础和术语1 范围本标准表述了GB / T 19000族标准中质量管理体系的基础，并确定了相关的术语。本标准适用于：a) 通过实施质量管理体系寻求优势的组织；b) 对能满足其产品要求的供方寻求信任的组织；c) 产品的使用者；d) 就质量管理方面所使用的术语需要达成共识的人们（如：供方、顾客、行政执法机构）；e) 评价组织的质量管理体系或依据GB / T 19001的要求审核其符合性的内部或外部人员和机构〔如：审核员、行政执法机构，认证（注册）机构〕；f) 对组织质量管理体系提出建议或提供培训的内部或外部人员；g) 制定相关标准的人员。2 质量管理体系基础2.1 质量管理体系的理论说明质量管理体系能够帮助组织增强顾客满意。顾客要求产品具有满足其需求和期望的特性，这些需求和期望在产品规范中表述，并集中归结为顾客要求。顾客要求可以由顾客以合同方式规定或由组织自己确定。在任一情况下，产品是否可接受最终由顾客确定。因为顾客的需求和期望是不断变化的，以及竞争的压力和技术的发展，这些都促使组织持续地改进产品和过程。

# 《食品安全控制与管理标准汇编》

## 编辑推荐

《食品安全控制与管理标准汇编》主要内容包括六个部分：基础标准、卫生规范、危害分析与关键控制点（HACCP）相关标准、良好操作规范（GMP）相关标准、良好农业规范（GAP）相关标准和其他相关标准。

# 《食品安全控制与管理标准汇编》

## 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)