

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

图书基本信息

书名：《速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系指南》

13位ISBN编号：9787506648554

10位ISBN编号：7506648555

出版时间：2008-4

出版社：中国标准出版社

作者：裴山

页数：282

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

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

内容概要

《速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系指南》内容包括：食品安全管理体系概述、速冻果蔬生产行业概况、速冻果蔬的生产要求、速冻果蔬的质量要求、速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系示例。为使果蔬生产企业尽快了解ISO22000的有关内容，建立和实施食品安全管理体系，编者邀请了一批长期从事速冻果蔬科研、生产加工、质量管理等方面专家编写《速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系指南》。

《速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系指南》具有可操作性，重点突出、实用性强等特点。

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

作者简介

裴山：高级工程师、国家认监委注册质量管理体系高级审核员、食品安全管理体系高级审核员，多年在国家标准局、国家商检局、国家出入境检验检疫局工作，从事国家标准、出入境检验检疫标准化管理工作，曾任全国食品工业标准化技术委员会委员、全国标准样品标准化技术委员会委员

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

书籍目录

第一章 食品安全管理体系概述 第一节 ISO 22000的作用和意义 第二节 ISO 22000的结构和特点 第三节 ISO 22000的前提方案 第四节 ISO 22000的操作性前提方案 第五节 ISO 22000的HACCP计划 第二章 速冻果蔬生产行业概况 第一节 速冻果蔬生产现状和前景 第二节 速冻果蔬的分类 第三节 速冻果蔬的加工工艺示例 第三章 速冻果蔬的生产要求 第一节 速冻果蔬生产企业资源要求 第二节 速冻果蔬生产加工要求 第四章 速冻果蔬的质量要求 第一节 速冻果蔬的质量管理 第二节 速冻果蔬加工技术 第三节 速冻果蔬原料基地要求 第五章 速冻果蔬生产企业建立和实施食品安全管理体系示例 第一节 前提方案（示例1） 第二节 操作性前提方案（示例2） 第三节 HACCP计划（示例3） 第四节 食品安全管理体系手册（示例4） 第五节 实验室手册（示例5） 第六节 相关程序文件（示例6） 参考文献

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

章节摘录

第一章 食品安全管理体系概述 第一节 ISO 22000的作用和意义 一、保障消费者健康

食品安全管理体系以确保消费者食用安全为目标，以HACCP原理及其应用体系为核心，融入所需的管理体系要素，重点强调对“从农田到餐桌”整个食品链中影响食品安全的危害进行过程、系统化和可追溯性控制。因此，通过实施这一结构严谨且成效显著的预防性食品安全控制体系，可以使食品危害得到预防或降低到可接受程度，从而满足食品质量安全标准的规定和要求，保障消费者健康。

二、提高食品企业食品安全管理水平 企业建立食品安全管理体系并推行食品安全管理体系认证制度，有利于推动各种技术法规和标准的贯彻，促使企业按照技术法规之标准实施管理或组织生产，规范自身行为，从根本上提高管理水平，保证产品质量，建立信誉并增强竞争力。

三、完善我国的食品安全管理标准体系 我国自20世纪90年代以来，已制定了一系列的食品安全管理与控制标准以及操作规范。例如：GB/T 19080-2003《食品与饮料行业GB/T 19001：2000应用指南》、GB/T 19538-2004《危害分析及关键控制点（HACCP）体系及其应用指南》和GB 14881-1994《食品企业通用卫生规范》等，为保障我国的食品安全发挥了重要作用。但是，这些标准并未从体系的角度，在结构化的管理体系框架中，设计、运行和更新最有效的食品安全体系，并将其纳入到组织的整体管理活动之中。因此，该国家标准的制定将有助于进一步完善我国的食品安全管理标准体系。

《速冻果蔬生产企业建立和实施食》

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