

<<食品安全与质量控制>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与质量控制>>

13位ISBN编号：9787030319593

10位ISBN编号：7030319591

出版时间：2011-9

出版时间：科学出版社

作者：董义珍，袁仲 主编

页数：233

字数：362000

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>

## <<食品安全与质量控制>>

### 内容概要

本书主要分为三篇：第一篇为食品安全与质量管理基础知识，介绍了食品安全与质量管理的相关概念及现代食品质量管理体系HACCP、ISO以及GMP、SSOP在食品企业中的应用和管理方法；并对影响食品的各种不安全因素及食品安全性评价进行了阐述。

第二篇为食品质量安全控制，分章节介绍了食品加工过程的质量安全控制及各类食品的质量安全控制。

第三篇食品标准及应用实例，介绍了国内主要食品法规和标准及食品生产中质量管理体系的一些应用实例。

本书可作为高职高专食品类、农产品类专业学生的教学用书，也可作为食品工业的研究人员及食品加工企业的管理人员、操作人员及质检人员的参考用书。

# <<食品安全与质量控制>>

## 书籍目录

### 前言

### 第一篇 食品安全基础知识与质量管理体系

#### 第一章 绪论

##### 第一节 食品安全

- 一、基本概念
- 二、食品安全性问题
- 三、加强食品安全和质量控制的重要性

##### 第二节 食品质量控制

- 一、质量控制的原理
- 二、质量控制的原理
- 三、食品安全的质量控制

#### 第二章 食品质量管理体系

##### 第一节 良好操作规范(GMP)

- 一、GMP简介
- 二、食品CrMP

##### 第二节 卫生标准操作程序(SSOP)

- 一、SSOP简介
- 二、SSOP的内容及作用
- 三、SSOP的制定原则

##### 第三节 危害分析与关键控制点(HACCP)体系

- 一、HACCP体系简介
- 二、HACCP体系的原理
- 三、HACCP体系的实施

##### 第四节 食品生产质量管理体系

- 一、国际标准化组织(ISO)简介
- 二、ISO9000质量管理体系
- 三、ISO22000食品安全管理体系

##### 第五节 食品质量安全(QS)市场准入制度

- 一、QS市场准入制度简介
- 二、Qs认证程序及对食品生产企业的要求

#### 第三章 食品安全的影响因素

##### 第一节 生物性污染与控制措施

- 一、细菌对食品的污染与控制措施
- 二、霉菌对食品的污染及预防

##### 第二节 化学性污染及预防

- 一、农药与兽药的污染及预防
- 二、重金属污染及控制措施

##### 第三节 食品物理危害及其预防

- 一、食品的杂物污染及其预防
- 二、食品放射性污染及控制措施

##### 第四节 转基因技术对食品安全性的影响

- 一、概述
- 二、转基因技术潜在的风险
- 三、转基因食品的安全性管理

#### 第四章 食品安全性评价

## <<食品安全与质量控制>>

### 第一节 概述

- 一、食品安全与食品安全性的评价
- 二、食品安全性评价的意义与内容

### 第二节 食品安全性的风险分析

- 一、风险分析
- 二、食品安全风险分析的组成

### 第三节 食品安全性的毒理学评价

- 一、食品毒理学概述
- 二、毒物的毒效应
- 三、致死剂量或浓度
- 四、食品安全性毒理学评价程序
- 五、安全性毒理学评价中需注意的问题
- 六、食品安全性评价时需要考虑的因素

## 第二篇 食品质量安全控制

### 第五章 食品加工过程中的质量与安全控制

#### 第一节 食品加工技术的质量安全与控制

- 一、概述
- 二、常见食品加工技术的质量安全控制
- 三、食品加工过程中的污染及预防

#### 第二节 食品生产环境的质量安全与控制

- 一、食品工厂厂址的选择
- 二、食品厂房设施与设备要求
- 三、人员卫生要求

#### 第三节 食品添加剂的质量安全与控制

- 一、食品添加剂的概念与分类
- 二、食品添加剂的毒性
- 三、食品添加剂使用存在的问题
- 四、常见食品添加剂的安全使用要求

#### 第四节 包装材料的质量安全与控制

- 一、常见食品包装材料及分类
- 二、影响食品包装质量的主要因素

.....

## 第三篇 食品标准及应用实例

## <<食品安全与质量控制>>

### 章节摘录

在进行质量控制时，需要对控制的过程、质量检测点、检测人员、测量类型和数量等几个方面进行决策，这些决策完成后就构成了一个完整的质量控制系统。

1.过程分析 一切质量管理工作都必须从过程本身开始。

在进行质量控制前，必须分析生产某种产品或服务的相关过程。

一个大的过程可能包括许多小的过程，通过采用流程图分析方法对这些过程进行描述和分解，以确定影响产品或服务质量的关键环节。

2.质量检测点确定 在确定需要控制的每一个过程后，就要找到每一个过程中需要测量或测试的关键点。

一个过程的检测点可能很多，但每一项检测都会增加产品或服务的成本，所以要在最容易出现质量问题的地方进行检验。

典型的检测点包括：（1）生产前的原材料检验。

为了保证生产过程的顺利进行，首先要通过检验保证原材料或服务的质量。

当然，如果供应商具有质量认证证书，此检验可以免除。

（2）生产过程中产品检验。

典型的生产中检验是在不可逆的操作过程之前或高附加值操作之前。

因为这些操作一旦进行，将严重影响质量并造成较大的损失。

不合格品只能废弃或作为残次品处理。

生产中的检验还能判断过程是否处于受控状态，若检验结果表明质量波动较大，就需要及时采取措施纠正。

（3）生产后的成品检验。

为了在交付顾客前修正产品的缺陷，需要在产品入库或发送前进行检验。

.....

<<食品安全与质量控制>>

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>