

<<HACCP实施指南>>

图书基本信息

书名：<<HACCP实施指南>>

13位ISBN编号：9787218043913

10位ISBN编号：7218043917

出版时间：2003-1

出版时间：广东人民出版社

作者：广东创势质量技术咨询有限公司

页数：257

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>

<<HACCP实施指南>>

前言

在社会不断进步、科技迅猛发展的今天，食品存在着越来越多的不安全因素，而且随着食品生产的机械化和集中化，以及生物化学等新技术的广泛使用，新的食品安全问题会不断涌现。对此，专家指出，我国加入WTO，食品安全问题将是我国农产品和食品获得进入国际市场通行证的基础。

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）即“危害分析与关键控制点”，是目前世界上最具权威的食品安全卫生控制体系，用来保护食品在整个生产过程中免受可能发生的生物、化学、物理因素的危害。

其宗旨是将这些可能发生的食品安全危害消除在生产过程中，而不是靠事后检验来保证食品的可靠性。

HACCP体系是建立在良好操作规范（GMP）和卫生标准操作规程（SSOP）基础之上的控制危害的预防性体系，它的主要控制目标是食品的安全性，因此与其他的管理体系相比，它可以将主要精力放在影响食品安全的关键加工点上，而不是在每一个步骤都投入很多精力，这样在预防方面显得更为有效。

<<HACCP实施指南>>

内容概要

《ISO认证咨询丛书：HACCP实施指南》共分六章，阐述了食品安全卫生知识，如食品的危害及分类、危害的控制方法；HACCP体系的系统应用，如HACCP体系的文件结构、危害分析与关键控制点的设置流程、GMP范例、SSOP范例以及HACCP计划范例，并归纳了不同组织的食品安全卫生方针和目标范例。

《ISO认证咨询丛书：HACCP实施指南》是实施HACCP体系的工作小结，有待同仁在实践中不断丰富完善，为HACCP在我国的发展做出新的贡献。

<<HACCP实施指南>>

作者简介

广东创势质量技术咨询服务有限公司是广东省最早成立的咨询机构之一。公司力量雄厚，人才荟萃，咨询服务的企业遍及全国，行业广泛，是全国规范最大的咨询服务机构之一，已经为各类企业提供ISO9000、ISO14000、OHS-AS18001及产品认证的咨询服务超千家之多。

<<HACCP实施指南>>

书籍目录

1 概述1.1 食品与食品安全卫生1.2 食品安全卫生监控发展概况1.3 食品安全卫生控制体系2 食品危害及其分类2.1 食品组分2.2 食品污染及分类2.3 食品危害及分类3 HACCP体系的理解与实施3.1 《HACCP体系及其应用准则》的理解与实施3.2 《卫生标准操作程序和卫生控制程序》的理解与实施3.3 《食品卫生总则》的理解3.4 术语和缩略语4 HACCP食品安全卫生体系的建立4.1 建立HACCP食品安全卫生体系的步骤4.2 文件化HACCP体系的内容及要求5 HACCP计划示例5.1 HACCP小组设置示例5.2 产品描述示例5.3 产品生产工艺流程图示例5.4 危害分析示例5.5 HACCP计划表示例6 HACCP文件体系示例6.1 食品安全卫生方针示例6.2 食品安全卫生目标示例6.3 HACCP手册示例6.4 GMP文件示例6.5 SSOP文件示例6.6 食品安全卫生作业文件示例6.7 食品安全卫生记录表格示例附录1 部分通用食品安全卫生法律法规附录1.1 食品卫生总则附录1.2 危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则附录1.3 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定附录1.4 食品企业通用卫生规范附录1.5 中华人民共和国进出口食品标签管理办法附录1.6 中华人民共和国食品标签通用标准附录2 常用食品安全卫生法规清单参考资料

<<HACCP实施指南>>

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>