

<<食品安全控制技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全控制技术>>

13位ISBN编号：9787501970506

10位ISBN编号：7501970505

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：成晓霞，张国顺 主编

页数：234

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>

<<食品安全控制技术>>

内容概要

本教材系统介绍了食品中危害的种类、来源以及对人体产生的危害及预防措施，重点突出了食品安全危害控制技术，并对国外食品安全控制技术体系作了介绍。

为满足高职院校的教学和食品生产企业食品安全控制的需要，本教材在内容上分为绪论、食品中的危害及控制措施、食品安全控制体系、国家规定的六大类食品危害分析和关键控制点（HACCP）体系、食物中毒及预防、食品安全性评价、食品安全法律法规概述、国家认证认可制度八章。

绪论部分主要阐述了食品安全相关概念及历史与发展情况。

食品中的危害及控制措施阐述了食品中危害的种类、来源及预防措施。

食品安全控制体系全面系统地阐述了食品安全危害控制综合技术，为学生以后进入食品生产企业科学合理地控制危害提供了具体的技术规程，具有普遍的指导意义。

国家规定的六大类食品HACCP体系重点介绍了罐头食品、水产品、肉及肉制品、果蔬汁、速冻果蔬、含肉和（或）水产品的速冻方便食品等国家强制要求进行食品安全管理体系认证的HACCP体系具体要求，针对性强。

食物中毒及预防阐述了食物中毒的分类、特点、原因及预防措施。

食品安全性评价阐述了食品安全性评价的试验方法、结果评价等内容，为食品安全监督管理部门对食品的安全性进行评价提供了具体的评价方法。

食品安全法律法规概述对国内外现行的食品法律法规进行了全面的介绍，为学生以后进入食品生产企业和食品安全卫生监督部门进行食品安全控制与管理提供了法律依据。

国家认证认可制度系统、全面地介绍了我国的认证认可制度以及食品企业进行食品安全管理体系认证的程序和要求，为学生以后进入食品生产企业，更加规范地进行食品安全卫生管理和顺利通过认证提供了具体的技术指导。

<<食品安全控制技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 基本概念 一、食品安全与食品卫生的概念 二、食品的质量与食品安全卫生的关系 第二节 食品安全控制概述 一、影响食品安全卫生的因素 二、保障食品安全的措施 三、食品安全控制技术的历史与发展 第二章 食品中的危害及控制措施 第一节 食品的生物危害及其预防 一、细菌危害及其预防 二、霉菌、霉菌毒素的污染及其预防 三、病毒危害及其预防 四、寄生虫(原生动动物)的危害及其预防 第二节 食品的化学危害及其预防 一、农药残留 二、兽药残留 三、有害金属对食品的污染及其预防 四、多环芳烃化合物污染及其预防 五、N-亚硝基化合物污染及其预防 六、食品容器、包装材料的污染 七、滥用食品添加剂对食品的污染 第三节 食品的物理危害及其预防 第三章 食品安全控制体系 第一节 良好操作规范(GMP) 一、GMP的概念 二、GMP产生的历史背景 三、我国食品生产企业的GMP 四、国外GMP简介 五、国内外GMP所包含内容的对比 第二节 卫生标准操作程序(SSOP) 一、水(冰)的安全 二、食品接触面的状况和清洁 三、防止交叉污染 四、手的清洁与消毒, 厕所设施的维护 五、防止外部污染 六、有毒化学物质的正确标记、贮存和使用 七、员工健康状况的控制 八、害虫的防治 第三节 食品危害分析和关键控制点(HACCP)计划 一、HACCP的概念与发展史 二、HACCP的特点 三、HACCP在中国的发展 四、HACCP原理 五、HACCP体系的建立与运行 第四节 HACCP与GMP、SSOP的关系 第五节 HACCP与GB/T22000之间的关系 第四章 国家规定的六大类食品HACCP控制体系 第一节 罐头食品HACCP控制体系 一、范围 二、规范性引用文件 三、术语和定义 四、前提方案 五、关键过程控制 六、产品检测 七、记录保持 第二节 水产品HACCP控制体系 一、范围 二、规范性引用文件 三、术语和定义 四、前提方案 五、关键过程控制 六、产品检测 七、记录保持 第三节 肉及肉制品HACCP控制体系 一、范围 二、规范性引用文件..... 第五章 食物中毒及预防 第六章 食品安全性评价 第七章 食品安全法律法规概述 第八章 国家认证认可制度附录 中华人民共和国食品安全法参考文献

<<食品安全控制技术>>

章节摘录

插图：第一章 绪论[学习目标]1. 掌握食品、食品安全、食品卫生的含义；2. 掌握食品安全与食品卫生的相互关系；3. 掌握保障食品安全的措施。

第一节 基本概念一、食品安全与食品卫生的概念食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料，以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品是人类生存和发展最重要的物质基础。

安全卫生和必要的营养是对食品的基本要求。

1. 世界卫生组织的定义1984年世界卫生组织在《食品安全在卫生和发展中的作用》的文件中，将“食品安全”与“食品卫生”作为同义语，定义为：“生产、加工、贮存、分配和制作食品过程中确保食品安全可靠，有益于健康并且适合人消费的种种必要条件和措施。”

2. GB/T22000-2006的定义GB/T22000-2006《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》引用了国际食品法典委员会（CAC）《食品卫生通则》的规定，即食品卫生和食品安全的定义有所区分。

“食品卫生”指“在食品链中，为保证食品的安全性和适宜性所必备的一切条件和措施”；“食品安全”定义为“食品在按照预期用途进行制备和（或）食用时，不会对消费者造成伤害”。

<<食品安全控制技术>>

编辑推荐

《食品安全控制技术》：高等职业教育教材

<<食品安全控制技术>>

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>