

<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

图书基本信息

书名：<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

13位ISBN编号：9787502628635

10位ISBN编号：7502628630

出版时间：2008-7

出版时间：中国计量出版社

作者：蔡宝亮

页数：441

字数：370000

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>

<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

内容概要

本书着重介绍了水产品概况、基本概念和分类、质量安全控制的重要性和必要性，各种质量管理体系及其相互关系；水产品加工必备生产资源，水产品的基本工艺流程和关键控制点，水产品的鲜度保持和贮存卫生质量控制，加工过程质量控制及实例；生产用水（冰）的安全，与食品接触表面的卫生要求，防止发生交叉污染，手的清洁、消毒以及卫生间设施的维护与卫生保持，防止食品被掺杂，有毒、有害化学品的标记、贮存和使用，员工的健康与卫生控制，虫害的控制，GMP与SSOP的比较，良好操作规范，卫生控制和记录；卫生标准操作规范的具体实例等内容。

<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 水产品发展概况 第二节 水产品的基本概念和分类 一、水产品基本概念
二、水产品分类 第三节 水产品质量安全控制的重要性和必要性 一、水产品质量安全的重要性
二、水产品安全危害及其控制措施 三、水产品的安全生产 四、我国水产品加工行业推
行HACCP管理的必要性 第四节 各种质量管理体系及其相互关系 一、卫生标准操作程序(SSOP
) 二、良好操作规范(GMP) 三、危害分析与关键控制点(HACCP) 四、ISO9000族国
际标准简介 五、ISO22000标准简介 六、各种质量保证体系的相互关系第二章 水产品质量安全
第一节 必备生产资源 一、场所 二、公用系统及辅助部门 三、机构与人员 第二节 水
产品的基本工艺流程和关键控制点 一、冻鳕鱼片 二、冻干鳕鱼片 三、冻鲭鲸鱼 四、
冻斑点叉尾鲷鱼 五、冻鱿鱼夕了 六、冻马哈鱼片(段、块) 七、冻罗非鱼片 八、条
冻罗非鱼 九、冻熟辣味整只淡水小龙虾 十、冻熟茴香味整只淡水小龙虾 十一、冻熟水洗
淡水小龙虾仁 十二、冻熟淡水龙虾仁(去黄或带黄) 第三节 水产品的鲜度保持和贮存卫生质量
控制 一、死后僵硬 二、自溶与腐败 三、鱼贝类鲜度保持 四、水产品冷藏链 五、
贮藏加工过程中的质量变化 第四节 加工过程质量控制 一、水产品的加工原理与特性第三
章 卫生标准操作程序(SSOP) 第四章 卫生标准操作程序示例参考文献

<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

章节摘录

(2) 控制和监测 生产前或离开车间或每当手被弄脏或污染时, 都要在指定的洗手设施彻底洗手。

监测频率: 整个生产过程。

摘掉所有不安全的首饰及其他可能落入食品、设备或容器中的物品。

频率: 每日生产前。

加工人员应保持适当的着装, 头发不得外露。

监测频率: 整个生产过程。

加工人员不得在加工车间、生产场所吃东西、嚼口香糖、喝饮料、吸烟。

监测频率: 整个生产过程。

跌落地面的, 鱼虾的半成品、成品由专人跟踪收集, 从地面捡起后放到专用塑料桶中, 与产品隔离存放, 生产结束时随下脚料一起运出车间。

监测频率: 整个生产过程。

(3) 监测方法 工人进入车间前必须进行卫生知识培训, 洗手、消毒由专人监控, 在洗手、消毒处标有洗手消毒流程图示。

洗手池和手消毒池必须位于各车间的所有入口处, 并设有充足的电子感应或脚踏式龙头、皂液器、干手纸盒等。

加工人员进入生产车间必须先换鞋室换上工作靴, 然后进入洗手间, 按指示程序洗手、干手方可进入更衣室更衣, 更衣完毕经检查进入消毒间对手或手套、靴进行消毒1min后, 再用电子感应式或脚踏式龙头冲洗干净, 干手后进入车间。

手消毒水为 100×10^{-6} 含氯消毒水, 靴消毒水为 200×10^{-6} 含氯消毒水, 手消毒水和靴消毒水的配制由专人负责操作。

卫生间配有洗手龙头、皂液器及一次性干手纸。

加工人员的手、刀具、镊子沾有杂物时, 必须用工作台上的洗手龙头内的水清洗。

精加工车间生产线上的加工人员的手受到污染时, 必须就近到车间内的流动消毒车, 重新消毒1min后再用水冲洗干净。

.....

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>