

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系评价准则.认证制度和认可制度>>

13位ISBN编号：9787506642095

10位ISBN编号：7506642093

出版时间：2006-1

出版时间：中国标准出版社

作者：中国合格评定国家认可中心 编

页数：829

字数：1242000

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>

## 内容概要

本书为《中国食品企业和餐饮业HACCP体系的建立和实施》丛书的一个分册，依据“HACCP体系评价准则、HACCP体系认证制度与HACCP体系认证机构的认可制度研究”课题的研究成果编制而成。

本书共分三部分内容：**食品安全管理体系评价准则**，包括食品安全管理体系通用评价准则和6大类食品（罐头、水产品、肉及肉制品、果蔬汁、速冻果蔬、速冻方便食品）与餐饮业的专项评价准则；**食品安全管理体系认证制度**，包括食品安全管理体系认证实施规则、审核依据文件清单、审核作业指导书、审核人员能力及评价等；**食品安全管理体系认可制度**，包括食品安全管理体系认可准则、认可规则和认可指南。

本书内容涵盖了食品安全管理体系评价准则、认证制度、认可制度三方面，为我国食品安全管理体系认证认可的管理部门、认证机构、认可机构以及食品加工企业和餐饮企业提供了可供参考的规范性文件，对食品安全管理体系认证认可工作具有较高的参考价值。

## 书籍目录

第一部分 食品安全管理体系评价准则 食品安全管理体系通用评价准则 HACCP-EC-01 食品安全管理体系要求 HACCP-EC-02 《食品安全管理体系要求》理解与应用 HACCP-EC-03 ISO 22000在我国应用的适用性分析 食品安全管理体系专项评价准则 HACCP-EC-04 食品安全管理体系罐头生产企业要求 HACCP-EC-05 食品安全管理体系水产品加工企业要求 HACCP-EC-06 食品安全管理体系肉及肉制品生产企业要求 HACCP-EC-07 食品安全管理体系果蔬汁生产企业要求 HACCP-EC-08 食品安全管理体系速冻果蔬生产企业要求 HACCP-EC-09 食品安全管理体系含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业要求 HACCP-EC-10 食品安全管理体系餐饮业要求

第二部分 食品安全管理体系认证制度 食品安全管理体系认证实施规则 HACCP-CS-12 食品安全管理体系认证实施规则 主要食品企业和餐饮业食品安全管理体系审核依据文件清单 HACCP-CS-13 食品安全管理体系罐头生产企业审核依据文件清单 HACCP-CS-14 食品安全管理体系水产品加工企业审核依据文件清单 HACCP-CS-15 食品安全管理体系肉及肉制品生产企业审核依据文件清单 HACCP-CS-16 食品安全管理体系果蔬汁生产企业审核依据文件清单 HACCP-CS-17 食品安全管理体系速冻蔬菜生产企业审核依据文件清单 HACCP-CS-18 食品安全管理体系含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业审核依据文件清单 HACCP-CS-19 食品安全管理体系餐饮业审核依据文件清单 主要食品企业和餐饮业食品安全管理体系审核作业指导书 HACCP-CS-01 食品安全管理体系罐头生产企业审核作业指导书 HACCP-CS-02 食品安全管理体系水产品加工企业审核作业指导书 HACCP-CS-03 食品安全管理体系肉及肉制品生产企业审核作业指导书 HACCP-CS-04 食品安全管理体系果蔬汁生产企业审核作业指导书 HACCP-CS-05 食品安全管理体系速冻蔬菜生产企业审核作业指导书 HACCP-CS-06 食品安全管理体系含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业审核作业指导书 HACCP-CS-07 食品安全管理体系餐饮企业审核作业指导书 食品安全管理体系审核员能力要求 HACCP-CS-08 食品安全管理体系审核员培训课程准则 HACCP-CS-09 食品安全管理体系审核员注册准则 HACCP-CS-10 食品安全管理体系审核员能力评价方法 HACCP-CS-11 食品安全管理体系审核员能力要求

第三部分 食品安全管理体系认可制度 食品安全管理体系认可准则 HACCP-AS-01 食品安全管理体系认证机构通用要求 HACCP-AS-02 《食品安全管理体系认证机构通用要求》应用指南 食品安全管理体系认可规则 HACCP-AS-03 食品安全管理体系认证机构认可规则 HACCP-AS-04 食品安全管理体系多场所认证机构认可规则 HACCP-AS-05 食品安全管理体系认可标志使用规则 HACCP-AS-06 食品安全管理体系认证机构可资格的暂停与撤销规则 HACCP-AS-07 食品安全管理体系向国家认可机构申诉、投诉和争议处理规则 HACCP-AS-08 食品安全管理体系认证机构信息通报规则 食品安全管理体系认可指南 HACCP-AS-09 食品安全管理体系认证机构认证业务范围管理实施指南 HACCP-AS-10 食品安全管理体系认证证书管理实施指南

## 章节摘录

版权页：插图：营养成分是微生物生长和繁殖的重要条件。

食品中存在微生物需要的营养成分，包括：水分、能源、氮源、维生素及其相关生长因子和矿物质。微生物能够利用糖、醇和氨基酸作为能源。

还有少数的微生物可以利用淀粉和纤维素这些负责的碳水化合物作为能源。

脂肪只能被相当少的食品微生物所利用。

微生物对维生素B的需要较少，而天然食品中往往都含有足够量的维生素B，能够满足微生物的需要。由于水果中的维生素B含量较低，同时水果的低pH和正的氧化还原电势，而使之不容易被细菌腐败，却能够被霉菌所腐败。

某些植物或动物产品中含有天然的抗微生物物质。

例如，在大蒜中的大蒜素、肉桂中的肉桂醛和丁子香酚。

鸡蛋中含有溶菌酶，其与伴清蛋白一起可以赋予鸡蛋相当有效的抗菌系统。

另外，有些食品则通过发酵的原理，利用发酵后的产物或接种的发酵微生物所形成的优势地位来抑制其他致病微生物。

生物结构为某些食品自身形成了天然的保护屏障，从而抵抗腐败微生物的侵袭。

例如，种子的种皮、水果的外皮、坚果的壳和鸡蛋的壳等。

除了食品的这些内在因素外，一些食品存在的外在条件也影响到微生物的存在。

这些外在因素包括如下：贮藏温度、环境的相对湿度、环境中的气体及其浓度和其他微生物的存在及其活性。

根据报道，微生物生长的最低温度为 - 34℃，最高有时超过110℃。

例如，霉菌能够在较广的pH、渗透压和营养物质条件下生长，其适应温度和酸度的范围较细菌广。

而在食品中芽孢杆菌属和梭状芽孢杆菌属嗜高温，因此，在罐头工艺中受到重视。

湿度和温度存在相互拮抗的关系，即温度越高，相对湿度就越低，反之也是如此。

环境的相对湿度与食品中的含水量也存在相互的平衡关系。

例如，在相对湿度较高的环境中，存放含水量较低的食品，其水活度就会上升。

而在相对湿度较低的环境中，存放含水量较高的食品，其水活度就会下降。

环境的气体及其浓度也影响着微生物的生长和繁殖。

例如，在抽真空包装或罐装食品等缺氧条件下，好氧微生物就不能存在，而肉毒梭状芽孢杆菌这类厌氧菌则能够存在。

而不同气体及其浓度也影响到微生物的存在。

例如，在二氧化碳浓度高达10%的气体中贮藏食品，可以贮藏水果和蔬菜。

特别是，在低温的条件下，二氧化碳更加明显。

氮气由于其惰性，而用于水产品的贮藏。

例如，采用充氮平板速冻工艺保藏带鱼，以防止其氧化和腐败。

除采用以上外在因素影响微生物外，人类还通过在食品中添加一些抗菌素或利用生物的区域性来抑制致病菌。

例如，利乐包就是利用过氧化氢消毒而达到无菌包装的目的。

另外，在混合培养中发现，乳酸细菌能够抑制或杀死与其相近的可导致食品中毒或食品腐败的微生物。

微生物危害的引入、增加或控制，正是由于食品内在和外在因素的组合而得以实现的。

而另一些食品安全危害——化学性危害和物理性危害，则还可能与原料的产地有关。

例如，贝类毒素是由于生存环境水体富营养化，导致大量有害藻类，如光甲藻的繁殖，通过食物链传递到摄食这些藻类的贝类体内，而使后者带有贝类毒素。

因此不同产地的贝类，由于水域条件差异，可能存在或不存在该类危害。

另外，食品接触面也可能影响食品的安全。

例如木制的菜板容易发霉和滋生细菌而污染产品。

而盐渍鱼具有强腐蚀性，其食品接触面尽量避免用含铁的金属，否则可能会引入重金属的危害。

编辑推荐

《食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度》结合中国HACCP原理实施的实际情况，给出了食品安全管理体系认证和认可的评价准则与相关规范。

危害分析和关键控制点（HACCP）原理作为控制食品安全的有效工具，由于其在食品安全控制方面的优异特点，已被国际和各国食品工业界所接受。

国际食品法典委员会（CAC）在食品卫生通则中建议将HACCP作为食品企业确保食品安全的方法。为了满足对企业HACCP体系进行第三方认证的需要，各国都在开发食品企业HACCP第三方认证评价准则。

基于对企业建立食品安全管理体系和第三方认证两方面的需要，国际标准化组织（ISO）制定了食品安全管理体系标准（ISO 22000）。

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>