

<<食品生产及餐饮企业实施GB/T 22000-2006示例>>

图书基本信息

书名：<<食品生产及餐饮企业实施GB/T 22000-2006示例>>

13位ISBN编号：9787506646970

10位ISBN编号：7506646978

出版时间：2007-12

出版标准：中国标准

作者：谷树棠

页数：233

字数：337000

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>

<<食品生产及餐饮企业实施GB/T 2>>

内容概要

食品安全危害控制始于20世纪50年代末、60年代初，美国是世界上最早应用HACCP体系对食品安全危害进行控制的国家，当时是为航天员生产安全的食品。

随着世界经济、贸易和航天工业的蓬勃发展，食品安全与健康已成为举世瞩目的大问题之一。

防止“病从口入”，维护消费者的健康利益，成为广大食品生产和餐饮服务行业及相关立法、执法机构共同关注的课题和神圣职责，食品安全控制的HACCP体系在国际上推广应用的范围不断扩大。

但是，由于生态环境条件的变化和人们思维方式的滞后，一方面，食品安全危害（生物危害、化学危害和物理危害）不断发展、扩大；另一方面，见利忘义的行为也时有发生，例如，进口花生酱致病菌超标、进口牛肉中有碎骨头、病猪和死猪肉销往大城市、牛奶掺假、炼地沟油和食品中毒等。

食品安全危害控制形势不容乐观和放松。

食品安全管理体系认证是食品安全危害控制、维护消费者的权益和健康的有效措施。

国际标准化组织（ISO）发布的ISO22000：2005《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》，为食品安全危害与控制提供了第一个全世界通用的统一认证标准。

我国于20世纪80年代末、90年代初开始研究HACCP体系，在出口食品企业试点，并逐步扩大到普通食品生产企业和餐饮服务行业。

2006年3月1日，国家质量监督检验检疫总局和国家标准化管理委员会发布了GB / T 22000-2006《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》，等同采用ISO22000：2005同名国际标准，于2006年7月1日开始实施。

本书是针对食品生产和餐饮服务行业及其管理机构立法和执法的需要，对上述国际标准的理解和应用进行了详实的描述。

全书共分七章，介绍了GB / T 22000-2006的理解要点和实施方法步骤，给出了编制食品安全管理体系文件的方法，还提供了18个程序文件参考示例和32个作业类文件参考示例，为食品生产企业和餐饮服务行业食品安全管理体系的建立、实施、保持、改进和更新提供了丰富的参考信息，也可供医药行业参考。

<<食品生产及餐饮企业实施GB/T 2>>

书籍目录

第一章 食品安全控制概述 第一节 HACCP体系产生的历史背景 第二节 HACCP体系的推广应用
第三节 建立、实施食品安全管理体系的益处第二章 实施GB / T 22000-2006的基本条件第三章 食品生产及餐饮企业对GB / T22000-2006的理解与实施要点 第一节 概述 第二节 引言 第三节 适用范围 第四节 规范性引用文件及术语和定义 第五节 食品安全管理体系 第六节 管理职责 第七节 资源管理 第八节 安全产品的策划和实现 第九节 食品安全管理体系的确认、验证和改进第四章 食品安全管理体系的策划与实施 第一节 食品安全管理体系的策划 第二节 管理职责的实施 第三节 资源管理的控制 第四节 安全食品的策划与实施控制 第五节 食品安全管理体系的确认、验证和改进第五章 食品安全管理体系文件的编写 第一节 文件编写的组织准备 第二节 文件的策划与编写 第三节 食品安全管理体系文件的审批和发布第六章 程序文件示例 文件和记录控制程序 沟通控制程序 采购及外包控制程序 应急准备和响应控制程序 管理评审控制程序 人力资源控制程序 基础设施和工作环境控制程序 控制措施的选择和评估控制程序 关键控制点监视系统控制程序 可追溯性控制程序 纠正和纠正措施控制程序 潜在不安全产品控制程序 产品撤回控制程序 控制措施组合确认控制程序 测量设备和方法控制程序 内部审核控制程序 单项验证策划及验证结果分析程序 食品安全管理体系持续改进与更新程序第七章 食品安全管理体系建立、实施和更新所需的文件示例 食品安全方针和目标发布令 对体系文件受控管理的规定 公司总经理的职责和权限文件 关于任命食品安全小组组长的决定 公司副总经理的职责和权限文件.....参考文献

章节摘录

第一章 食品安全控制概述第一节 HACCP体系产生的历史背景HACCP（危害分析与关键控制点）体系产生于20世纪50年代末。

当时的国际环境是第二次世界大战已结束，和平与发展已开始成为世界各国（特别是发达国家）关注的问题。

经济发展、国际贸易推动科学技术的发展；尖端科学，包括航天技术的发展又需要新的科学管理来适应。

20世纪50年代末、60年代初，由于科学技术的发展，新技术、新材料的出现，产品质量管理方法也由传统的产品检验管理发展到“全面质量管理”。

HACCP体系正是在这样的历史条件下产生的，它的核心内容是“危害分析”（Hazard Analysis）与“关键控制点”（Critical Control Point），换句话说，HACCP体系是“危害分析与关键控制点系统”。

食品工业HACCP体系原理源于一项太空食品研制计划。

1959年，美国Pillsbury公司受命生产太空食品供宇航员食用，在美国航空航天局、美国空军实验室的参与下，逐步完善了HACCP体系。

由于太空舱中无重力作用，开始时首先考虑的是防止因食品粉碎导致太空舱中空气被污染。

随着研制工作的进展，发现食品控制技术必须突破传统的概念。

为了确保太空食品具有100%的安全性，既不能含有导致食用者损伤和疾病的物理危害，更不能被病毒、细菌、毒素及化学试剂污染，为此，曾按照传统的质量控制技术，对生产出的太空食品进行包括微生物分析和化学分析在内的最终产品检验。

由于抽检量必须很大，而且，进行过微生物分析和化学分析的食品又不能食用，实际上生产出来的每批太空食品绝大部分用作检验，真正供宇航员食用的只是一小部分产品。

为了确保食品具有100%的安全性，又不能进行破坏性试验，必须研究一项质量可靠、操作简便的质量、安全控制技术，食品安全预防体系便应运而生。

这就是对食品从原料质量、加工过程、作业环境、人员素质和产品储存到流通（食品销售和食品消费）全过程进行危害分析和控制。

对这个新的控制系统准确执行，自然就用不着对100%的终产品（食品）进行检验。

根据美国航空航天局（NASA）的要求保持各项控制记录，使新体系日臻完善并容易执行，Pillsbury公司的HACCP体系运行记录必须包括工作人员的姓名及其他能够了解产品历史的情况。

例如，在鲑鱼食品生产的HACCP体系运行记录中，包括对所有使用鲑鱼捕鱼船的名称、鲑鱼生长经纬度等。

编辑推荐

《食品生产及餐饮企业实施GB/T22000-2006示例》由中国标准出版社出版。

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>