

<<速冻果蔬危害与控制及其加工企业>>

图书基本信息

书名：<<速冻果蔬危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施>>

13位ISBN编号：9787506647106

10位ISBN编号：7506647109

出版时间：2007-12

出版时间：中国标准

作者：宫君秋

页数：96

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>

## <<速冻果蔬危害与控制及其加工企业>>

### 内容概要

《速冻果蔬危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施》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“速冻果蔬危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施”课题的研究成果编写而成。

本书提供了制定和实施HACCP计划所需要的基本程序，可用于速冻果蔬加工企业HACCP计划书的编制，有助于加工企业自愿地贯彻HACCP原理。

并为管理者、加工者以及消费者提供速冻果蔬危害方面的重要信息。

本书具有很好的实用性和可操作性，对速冻果蔬加工过程中的安全控制和卫生管理具有指导意义。

速冻果蔬加工企业可以从本书中找到有助于识别危害的方法，以及控制和预防危害措施的资料。

本书也可作为管理人员在评估速冻果蔬产品HACCP计划时使用的工具书。

## &lt;&lt;速冻果蔬危害与控制及其加工企业&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 速冻果蔬危害与控制指南性文件引言1 适用范围2 术语和定义3 与速冻果蔬加工企业HACCP体系相关的法律法规及规章概述3.1 所有速冻果蔬加工企业需要遵循的法律法规、规章和标准3.2 HACCP体系的关键性要求4 速冻果蔬产品的危害分析4.1 危害分析概述4.2 危害分析准备——五个预先步骤4.3 危害分析的基本步骤5 控制措施5.1 HACCP计划的控制措施5.2 非HACCP计划的控制措施5.3 生物危害的控制措施5.4 化学危害的控制措施5.5 物理危害的控制措施5.6 速冻果蔬中极有可能发生的显著危害及其控制措施6 HACCP体系文件示例6.1 IQF大头菜片危害分析示例6.2 冷冻IQF大头菜片危害判定和评估示例6.3 冷冻IQF大头菜片HACCP计划表示例6.4 良好操作规范(GMP)和卫生标准操作程序(SSOP)示例附录A 速冻果蔬加工企业HACCP体系相关法律法规、规章和标准附录B 速冻果蔬加工企业良好操作规范(GMP)示例附录C 卫生标准操作程序(SSOP)示例附录D 危害分析工作单附录E 与产品相关的细菌病原体的生长资料

第二部分 速冻果蔬加工企业HACCP体系的建立和实施指南性文件引言1 概述1.1 适用范围1.2 规范性引用文件1.3 术语和定义2 良好操作规范(GMP)的制定2.1 卫生质量方针和目标2.2 组织机构及其职责2.3 生产、质量管理的要求2.4 环境卫生的要求2.5 车间及设施卫生的要求2.6 原料、辅料卫生的要求2.7 生产、加工卫生的要求2.8 包装、储存、运输卫生的要求2.9 有毒有害物品的控制2.10 检验的要求2.11 保证卫生质量体系有效运行的要求3 卫生标准操作程序(SSOP)的制定3.1 SSOP的八个关键的卫生方面3.2 实施和监控SSOP的人员及职责3.3 评价SSOP有效性的方式3.4 监控方法、频率、范围、纠正措施和记录保存的规定4 速冻果蔬加工企业建立和实施HACCP体系的前提计划4.1 制定设备与设施的维护保养计划4.2 原辅料采购安全保障计划4.3 产品包装、储藏、运输和销售防护计划4.4 产品标识和可追溯性保障计划4.5 产品召回计划4.6 应急预案4.7 产品类别性HACCP前提计划4.8 不安全产品处置计划4.9 人员培训计划5 速冻果蔬加工企业建立和实施HACCP体系的程序和步骤5.1 制定HACCP计划人员或专家的资质5.2 建立和实施HACCP体系的预先步骤5.3 危害分析5.4 确定关键控制点(CCP)5.5 制定HACCP计划6 HACCP实施准备6.1 企业管理层的支持和承诺6.2 制定HACCP培训程序和进行HACCP知识培训6.3 集中人力资源7 管理要求7.1 食品安全管理总要求7.2 文件要求7.3 管理职责7.4 资源提供7.5 HACCP体系的验证、分析和改进8 速冻果蔬加工企业HACCP体系应用模式示例8.1 以速冻果蔬食品中冷冻IQF大头菜片HACCP计划为应用模式示例8.2 速冻果蔬相关标准附录A 冷冻IQF大头菜片产品简介及其分发方式、预期用途和消费者附录B 冷冻IQF大头菜片加工流程图及其说明和验证附录C 果蔬原料基地要求示例附录D 速冻果蔬相关标准清单参考文献

## <<速冻果蔬危害与控制及其加工企业>>

### 编辑推荐

《速冻果蔬危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施》为依据“速冻果蔬危害与控制及其加工企业HACCP体系的建立和实施”课题的研究成果编写而成。书中提供了制定和实施HACCP计划所需要的基本程序，可用于速冻果蔬加工企业HACCP计划书的编制，有助于加工企业自愿地贯彻HACCP原理。本书可作为管理人员在评估速冻果蔬产品HACCP计划时使用的工具书。

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>