

<<食品安全与统计技术>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与统计技术>>

13位ISBN编号：9787506663694

10位ISBN编号：7506663694

出版时间：2011-11

出版时间：中国标准出版社

作者：李磊，朱纪友，孙建国 主编

页数：279

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>

## <<食品安全与统计技术>>

### 内容概要

由李磊等编著的《食品安全与统计技术》全面系统地介绍了食品质量安全基础知识、食品安全法律法规、质量管理体系(ISO 9000)、食品良好生产规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)、食品安全管理体系(ISO 22000)、食品质量安全认证等。

并从控制食品安全风险的角度出发,阐述了统计技术在食品安全管理中的应用,内容包括统计技术基础知识、过程能力分析、抽样检验、源头管理、可靠性分析、假设检验、回归分析、方差分析、正交试验、检验不确定度等,并附有大量实例,内容丰富实用。

《食品安全与统计技术》可供食品生产企业、食品检验检疫机构、食品安全卫生监督人员以及大专院校、食品行业协会等使用。

## &lt;&lt;食品安全与统计技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第1章 概述

- 1.1 食品安全管理理念和管理制度的产生
- 1.2 食品及食品安全的术语
- 1.3 统计技术

## 第2章 食品安全的法律法规

- 2.1 我国食品安全管理的主要法律、法规和规章
- 2.2 食品安全法
- 2.3 中华人民共和国食品安全法实施条例
- 2.4 中华人民共和国农产品质量安全法

## 第3章 食品安全质量管理

- 3.1 食品安全监管体制
- 3.2 良好生产操作规范
- 3.3 卫生标准操作程序
- 3.4 危害分析和关键控制点(HACCP)
- 3.5 食品进出口备案注册管理规定
- 3.6 其他食品认证简介

## 第4章 食品质量与环境管理体系

- 4.1 ISO 9001《质量管理体系 要求》
- 4.2 ISO 14001《环境管理体系 要求及使用指南》

## 第5章 食品链中各类组织的要求

- 5.1 ISO 22000((食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》产生的背景
- 5.2 ISO 22000与ISO 9001、HA(?CP间的关系
- 5.3 ISO 22000的应用范围
- 5.4 ISO 22000术语
- 5.5 ISO 22000管理原理
- 5.6 ISO 22000各要素详解
- 5.7 ISO 22000与统计技术

## 第6章 食品安全源头管理

- 6.1 源头管理
- 6.2 良好农业规范
- 6.3 统计技术的应用
- 6.4 抽样检验

## 第7章 食品加工过程质量控制

- 7.1 过程质量控制
- 7.2 常规控制图
- 7.3 试验设计
- 7.4 过程能力分析

## 第8章 食品安全风险分析

- 8.1 风险分析
- 8.2 风险分析与统计技术

## 第9章 食品检验

- 9.1 国外及国际食品安全管理组织及相关标准 / 法规
- 9.2 试验数据的统计处理
- 9.3 数值修约规则与极限数值的表示和判定

## <<食品安全与统计技术>>

9.4 统计技术在食品检验中的应用

9.5 食品检验中测量不确定度的评定

### 附录

附表1 正态分布函数表

附表2 计量值控制图系数表

附表3  $\chi^2$ 分布的分位数表

附表4  $t$ 分布的分位数表

附表5  $F$ 分布的分位数表

附表6 相关系数检验表

附表7 秩和检验表

### 参考文献

<<食品安全与统计技术>>

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>