

<<出口禽肉质量控制与安全管理>>

图书基本信息

书名：<<出口禽肉质量控制与安全管理>>

13位ISBN编号：9787511606792

10位ISBN编号：7511606792

出版时间：2011-10

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：国家质检总局进出口食品安全局，山东出入境检验检疫局 编著

页数：234

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>

## <<出口禽肉质量控制与安全管理>>

### 内容概要

本书参照进口国家地区的法律法规和标准要求，遵照我国《食品安全法》等法律法规和国家质检总局、农业部等部委的相关规定所编写。

从对出口禽肉企业的资质要求起笔，按照出口禽肉及制品养殖、屠宰、加工、出口的先后顺序系统归纳了禽类饲养和管理、屠宰加工和监管、熟制禽肉加工和监管、出口企业质量管理体系建立、官方取样和检测、出口产品出证放行、突发事件的应急管理、主要贸易国家质量控制要求等内容，详细介绍了检验检疫监管工作遵守的法律法规依据、各环节的操作要求，内容系统、覆盖面广，具有很强的针对性和可操作性，既可作为检验检疫机构新进人员的上岗培训教材，又可有效提高和规范全国出口禽肉检验检疫监管一线人员的监管能力和日常操作，同时，对出口禽肉企业和国内食品生产企业建立安全管理体系具有很好的借鉴指导作用。

本书也可使涉及禽肉屠宰加工与安全管理的各方更好地了解我国关于出口肉类产品质量安全管理的规定。

## <<出口禽肉质量控制与安全管理>>

### 书籍目录

#### 第一章 总体要求

##### 第一节 出口企业的基本资质

- 一、法律法规依据
- 二、出口企业资质要求

##### 第二节 检验检疫监管人员的资质、职责及培训要求

- 一、法律法规依据
- 二、出口禽肉及其制品检验检疫监管人员的组成
- 三、官方检验检疫监管人员的资质及职责
- 四、官方检验检疫监管人员的培训与考核
- 五、官方检验检疫监管人员工作能力评定
- 六、官方检验检疫监管人员资格的中止
- 七、相关记录

##### 思考题

#### 第二章 家禽饲养场备案和管理

##### 第一节 家禽备案饲养场建设和饲养管理

- 一、备案饲养场的选址、布局和设施要求
- 二、饲养管理
- 三、饲用饲料要求
- 四、兽药管理和疫病防控
- 五、家禽饲养及运输过程中的动物福利

##### 第二节 饲养场备案和养殖法律法规依据

##### 第三节 饲养场备案要求

- 一、饲养场备案程序
- 二、饲养场的备案条件
- 三、饲养场的备案考核要点

##### 第四节 备案饲养场的监管要求

- 一、监管频率
- 二、监管要求
- 三、备案饲养场动态监管要求
- 四、备案饲养场处罚
- 五、相关记录

##### 思考题

#### 第三章 家禽屠宰企业的监管

##### 第一节 屠宰加工的基本环节

- 一、家禽屠宰加工的基本工艺流程
- 二、工艺描述

##### 第二节 家禽动物福利

- 一、依据
- 二、运输福利
- 三、屠宰福利

##### 第三节 家禽屠宰企业备案要求

- 一、家禽屠宰企业备案程序
- 二、申请国外注册程序
- 三、屠宰企业的备案条件
- 四、屠宰企业的备案考核要点

## <<出口禽肉质量控制与安全管理>>

### 第四节 屠宰企业的监管要求

- 一、监管方式和频率
- 二、监督管理内容
- 三、法律责任

### 第五节 宰前宰后检验检疫工作介绍

- 一、法律法规依据
- 二、事前检疫
- 三、宰后检验
- 四、不合格禽只的处理
- 五、生物安全处理
- 六、部分禽病的鉴定和处理

#### 思考题

## 第四章 熟制禽肉加工企业的管理

### 第一节 熟制禽肉加工的基本环节

- 一、法律法规依据
- 二、熟制禽肉的概念
- 三、熟制禽肉加工基本工艺流程
- 四、熟制禽肉分类
- 五、熟制禽肉加工主要工艺描述

### 第二节 熟制禽肉加工企业的备案要求

- 一、熟制禽肉加工企业备案程序
- 二、熟制禽肉加工企业的备案条件
- 三、熟制禽肉加工企业的备案考核要点

### 第三节 熟制禽肉加工辅料和食品添加剂的使用

- 一、法律法规依据
- 二、辅料和食品添加剂监管要求
- 三、国外近几年关注的禁用和限用食品添加剂(非食用物质)

.....

## 第五章 出品禽肉企业食品安全质量管理体系

## 第六章 实验室取样检测及管理

## 第七章 出口报检和出证放行

## 第八章 产品风险预警和应急处理

## 第九章 主要贸易国家和地区肉类质量控制体系简介

### 附录1

### 附录2

### 附录3

### 参考材料

### 参考文献

## <<出口禽肉质量控制与安全管理>>

### 章节摘录

版权页：第一章 总体要求第一节 出口企业的基本资质一、法律法规依据《中华人民共和国食品安全法》2009年6月1日起施行《中华人民共和国食品安全法实施条例》2009年7月20日起施行《出口食品生产企业备案管理规定》国家质检总局第142号令（2011年）《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》国家质检总局第136号令（2011年）《出口食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》国家认证认可监督管理委员会第3号公告（2002年）《出口食品生产企业申请国外卫生注册管理办法》国家认证认可监督管理委员会第15号公告（2002年）二、出口企业资质要求出口禽肉及其制品生产企业应为中国境内的合法企业，具有营业执照、组织机构代码证等资质证明，且企业生产活动与批准的经营范围相符。

出口禽肉及其制品生产企业应当依照法律、行政法规和有关标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证肉类产品质量安全，接受社会监督，承担社会责任。

<<出口禽肉质量控制与安全管理>>

编辑推荐

《出口禽肉质量控制与安全管理》由中国农业科学技术出版社出版。

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>