

图书基本信息

书名：<<出口食品生产企业卫生管理培训手册>>

13位ISBN编号：9787801941909

10位ISBN编号：780194190X

出版时间：2004-1

出版时间：人民军医出版社

作者：刘九胜 编

页数：366

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

《出口食品生产企业卫生管理培训手册》是为出口食品生产企业及其员工取得《企业卫生注册登记证》、《卫生许可证》、《健康证》和《卫生知识培训合格证》而编写的权威性教材。

系统地介绍了食品卫生基本知识、国际食品卫生安全控制与管理、我国出口食品生产企业卫生要求、卫生安全监控体系和食品卫生监督管理，书末附有与食品卫生安全有关的法律、法规和规章。

《出口食品生产企业卫生管理培训手册》内容科学实用，阐述简明易懂，是食品生产企业进行人员培训、提高人员素质、确保产品质量的重要学习资料。

适于食品生产企业管理人员、质量安全监督人员、卫生检验检测人员学习应用，也可供国家认证监督人员、海关检验检疫人员和食品储存、运输、销售人员参考。

书籍目录

第一章 食品卫生基础第一节 食品营养基础第二节 食品卫生与安全概述第三节 食品卫生评价第四节 食品安全危害与控制第五节 食物中毒与控制第六节 与食品卫生有关的传染病及其控制第七节 与食品卫生相关的医学媒介生物控制第八节 食品企业卫生消毒第二章 国际食品卫生安全控制及发展趋势第一节 世界贸易组织及相关规则第二节 食品法典第三节 食品卫生法制管理第四节 食品标签第五节 食品认证第六节 食品风险分析管理第七节 食品加工新资源、新技术及其安全性管理第八节 国际食品安全卫生控制发展趋势第九节 美国《生物恐怖法》及反恐注册简介第十节 我国进出口食品、化妆品风险预警及快速反应管理第三章 出口食品生产企业卫生要求第一节 选址与环境卫生要求第二节 厂区布局及生产车间卫生要求第三节 卫生设施要求第四节 人员卫生要求第五节 生产用水卫生要求第六节 原料、辅料卫生要求第七节 加工过程卫生要求第八节 包装、储存和运输卫生要求第九节 检验要求第十节 有毒有害物质控制第十一节 保证卫生管理体系有效运行的要求第四章 出口食品生产企业安全卫生管理体系第一节 食品企业良好操作规范第二节 卫生标准操作程序第三节 危害分析和关键控制点第四节 卫生质量管理体系文件的编制第五节 ISO 22000 - 基于HACCP的食品安全管理体系简介第五章 我国出口食品卫生监督管理第一节 我国出口食品生产企业卫生注册登记制度第二节 出口食品卫生注册登记申请程序和要求第三节 出口食品卫生注册企业监督管理第四节 出口食品检验检疫管理第五节 卫生知识培训管理与考核第六节 从业人员体检管理与《健康证》审核第七节 出口食品监管档案管理附录A 常用食品术语和定义附录B 中华人民共和国食品卫生法附录C 中华人民共和国进出口商品检验法附录D 中华人民共和国进出口商品检验法实施条例附录E 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定附录F 出口食品生产企业卫生要求附录G 危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系及其应用准则附录H 果蔬汁生产加工企业的SSOP计划和卫生控制记录附录I 常用食品卫生检验国家标准目录附录J 国内外食品卫生有关网址缩略语词汇

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>