

<<稻米质量与安全HACCP>>

图书基本信息

书名：<<稻米质量与安全HACCP>>

13位ISBN编号：9787802332348

10位ISBN编号：7802332346

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：中国农业科学院研究生院 编

页数：108

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>

## <<稻米质量与安全HACCP>>

### 内容概要

农产品质量安全是全球性的重大课题，不但直接关系到人类的健康，也是国际贸易的热点之一。世界发达国家在农产品质量安全管理方面积累了丰富的经验，取得了良好的效果。为了更有效地掌握国际通用规则，学习借鉴国际先进理念和经验，进一步加强我国农产品质量安全工作，经农业部批准立项的“948”项目《国际通用农产品质量安全管理软件先进技术引进》对相关领域开展了深入系统的研究。

本书就是农业部“948”项目的第五子专题《危害关键控制点分析HACCP引进研究》的一项重要成果。

《中国农产品质量与安全HACCP系列教程》一书具有鲜明的创新性、系统性和指导性。传统意义的HACCP主要是集中在食品加工行业实施应用，尽管西方欧美国家积累了很多经验，但在农产品领域如何有效地实施HACCP还是新的课题。

紧密结合中国国情，深入研究，勇于创新，终于取得了丰硕的研究成果，本书是国内第一部专门论述农产品质量安全结合HACCP理论涉及8个专业领域的系统培训教程。

## <<稻米质量与安全HACCP>>

### 书籍目录

前言第一章 稻米的质量安全状况 第一节 我国稻米生产和消费现状 第二节 国外稻米生产和贸易现状 第三节 我国稻米的质量安全现状第二章 稻米质量安全控制基本原理 第一节 什么是质量安全关键控制点 第二节 国际GAP、GMP、HACCP通行做法 第三节 稻米的质量安全特性第三章 水稻生产中的危害分析 第一节 种子处理 第二节 灌溉水的控制 第三节 肥料的施用 第四节 农药的施用 第五节 农机具第四章 稻米加工中的危害分析 第一节 人员与环境卫生 第二节 加工原料(稻谷) 第三节 加工设备 第四节 添加剂与消毒剂 第五节 包装第五章 稻米质量安全控制体系 第一节 组织形式 第二节 质量管理体系 第三节 追溯体系的构建 第四节 关键点的控制第六章 稻米HACCP体系的建立与实施 第一节 稻米HACCP体系建立的预先步骤 第二节 危害分析(原则1) 第三节 确定关键控制点(原则2) 第四节 确定关键控制限值(原则3) 第五节 建立监控程序(原则4) 第六节 建立纠偏行动(原则5) 第七节 建立企业自身验证程序(原则6) 第八节 建立记录保持和文件化程序(原则7)附录 附件一 稻米质量安全、卫生标准(安全卫生指标摘要) 附件二 稻米生产良好操作规范(草案) 附件三 肥料合理使用准则(通则) 附件四 农药安全使用标准(水稻部分) 附件五 农药合理使用准则(水稻部分)

<<稻米质量与安全HACCP>>

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>