

<<动物产品安全生产与卫生学>>

图书基本信息

书名：<<动物产品安全生产与卫生学>>

13位ISBN编号：9787811174649

10位ISBN编号：7811174642

出版时间：2008-7

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孙继国，王爱华，袁万哲 主编

页数：376

字数：59700

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>

<<动物产品安全生产与卫生学>>

内容概要

本书为普通高等教育“十一五”精品课程建设教材。

全书分四部分，共十七章，主要介绍了动物产品安全卫生监控体系，畜禽无公害养殖指导原则，动物检疫，屠宰加工企业的建立及其卫生要求，畜禽屠宰加工的兽医卫生监督，屠畜常见传染病的检疫与处理，肉制品加工卫生监督与检验，蛋与蛋制品的加工卫生与检验等内容。

本书适用于动物医学、动物科学以及食品卫生等本科专业学生作为教材使用。

<<动物产品安全生产与卫生学>>

书籍目录

绪论第一部分 动物产品安全生产 第一章 动物产品安全卫生监控体系 第一节 HACCP对食品安全和质量的控制 第二节 GMP对食品安全和质量的控制 第三节 SSOP对食品安全和质量的控制 第二章 标准及动物养殖标准化 第一节 标准 第二节 标准的制定(编写) 第三节 标准化 第四节 “安全食品”的概念、分类及标准要求 第三章 畜禽无公害养殖指导原则 第一节 畜禽无公害养殖的环境要求 第二节 畜禽无公害养殖饲料和饲料添加剂使用要求 第三节 无公害畜禽饲养兽药使用要求 第四节 畜禽无公害养殖饲养兽医防疫要求 第五节 无公害畜产品生产要求第二部分 动物防疫与检疫 第四章 动物防疫 第一节 动物防疫概述 第二节 动物防疫技术 第五章 动物检疫 第一节 动物检疫概述 第二节 动物检疫的对象和范围 第三节 动物检疫分类 第四节 动物检疫的程序 第五节 动物检疫技术 第六节 动物检疫监督第三部分 畜禽屠宰加工的兽医卫生检验与监督 第六章 屠宰加工企业的建立及其卫生要求 第一节 屠宰加工场所的选址和布局的卫生要求 第二节 屠宰加工企业主要部门和系统的卫生要求 第三节 屠宰加工企业污水的净化处理 第七章 畜禽的收购管理与宰前检验 第一节 畜禽收购的兽医卫生监督 第二节 畜禽运输的兽医卫生监督 第三节 畜禽常见运输性疾病 第四节 畜禽的宰前管理 第五节 畜禽的宰前检验 第八章 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督 第一节 生猪屠宰加工工艺及卫生要求 第二节 牛羊屠宰加工工艺及卫生要求 第三节 家兔屠宰加工工艺及卫生要求 第四节 家禽屠宰加工工艺及卫生要求 第五节 屠宰加工车间、急宰间及生产人员的卫生管理 第九章 屠畜宰后检验及处理 第一节 宰后检验的目的和组织实施 第二节 屠畜宰后被检淋巴结的选择 第三节 屠畜宰后检验的程序与技术要点 第四节 屠畜宰后检验后的处理 第十章 屠畜常见传染病的检疫与处理 第一节 一类动物传染病的检验与处理 第二节 二类动物传染病的检验与处理 第三节 三类动物传染性疫病 第十一章 常见寄生虫病的检验与处理 第一节 主要的人兽共患寄生虫病 第二节 其他寄生虫病 第十二章 组织器官病变及肿瘤的检验与处理 第一节 组织病变的检验与处理 第二节 器官病变的检验与处理 第三节 肿瘤的检验与处理 第十三章 市场上异常肉的检验与处理 第一节 性状异常肉的检验与处理 第二节 中毒动物肉的检验与处理 第三节 病、死畜禽肉的检验与处理第四部分 动物性产品的加工卫生监督与检验 第十四章 肉制品加工卫生监督与检验 第一节 肉品学基础 第二节 宰后肉的变化与其新鲜度检验 第三节 动物性食用油脂的加工卫生与检验 第四节 腌腊肉制品的加工卫生与检验 第五节 肉类罐头的加工卫生与检验 第十五章 乳和乳制品的加工卫生与检验 第十六章 蛋与蛋制品的加工卫生与检验 第十七章 水产品的加工卫生与检验参考文献

<<动物产品安全生产与卫生学>>

章节摘录

第一部分 动物产品安全生产 第一章 动物产品安全卫生监控体系 内容提要 本章重点
要求掌握HACcP的概念, 掌握HAcCP的原则和实施步骤; 学习中注意HAC-CP、GMP和SSOP的区别
和联系。

了解国内外食品安全监督管理现状以及动物和其产品在饲养、屠宰、加工、储存、运输和销售的不同
环节监督管理要点。

第一节 HACCP对食品安全和质量的控制 一、概述 危害分析关键控制点

(hazardanalysiscriticalcontrolpointssystem, HACcP), 由危害分析(hazardanalysis, HA)和关键控制点
(criticalcontrolpoint, CcP)两部分组成, HACCP是控制食品安全的经济有效的管理体系。

以确认、评估、控制那些对食品安全产生巨大影响的因素, 将食品的安全风险降到最低程度。

HACCP系统对“危害”的定义是: 食品中对健康构成潜在不利影响的生物性、化学性、物理性成分
或食品本身的状况, 或食品中与安全有关的生物性、化学性、或物理性污染超过了可接受的水平。

关键控制点是指食品链中某一环节一旦被控制, 就能消除危害或将其降低到可接受水平, 或是那些食
品生产和处理过程中必须实施控制的任何环节、步骤或工艺过程, 使可能发生的危害得到预防、减少
或消除。

例如购进原料可能成为关键控制点。

肉品冷却、冷冻的温度也是关键控制点。

HAcCP最显著的优点在于在生产过程中鉴别并控制潜在危害, 将危害消除在食品链最初的环节上。

目前HACCP体系已成为国际上公认的控制食品安全的有效手段。

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>