

《POD-食品卫生与安全管理》

书籍信息

版次：1

页数：1

字数：1

印刷时间：2007年09月01日

开本：16开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501961146

编辑推荐

暂无相关内容

内容简介

本书是“普通高等教育十一五*规划教材”之一，该书是为高等职业院校食品类专业所提供的。全书共分8章，具体对食品污染、食物中毒、食品卫生监督管理、食品安全管理、食品生产的危害分析与关键控制点体系、食品新资源及安全性等作了详细的介绍。另外，书后还附有“中华人民共和国食品卫生法”“食品卫生*管理办法”等相关的法规条例。该书还可供从事相关工作的人员参考阅读。

我国的食品工业经过20多年的快速发展，已经成为国民经济中*活力的产业之一，然而食品安全形势却非常严峻。为了解决这个关系国计民生的大问题，政府采取了各种措施保证食品安全，如启动食品放心工程，实施食品质量安全市场准入制度，加强食品安全标准体系和检验检测体系建设等。要适应社会的需求和行业发展，食品类专业技术人员必须掌握食品卫生管理、食品质量安全管理的知识与能力。为了给高等职业院校食品类专业提供适用的教材，我们编写了本书，同时本书可作为食品工程技术人员的参考书。

。

作者简介

暂无相关内容

目录

绪论

- 一、食品工业的概况
- 二、食品卫生安全领域的现状
- **章 食品污染
- **节 概述
- 第二节 食品的生物性污染
- 第三节 禽畜疫病的污染
- 第四节 工业“三废”对食品的污染
- 第五节 农药对食品的污染
- 第六节 运输及储存过程的污染

思考题

案例

第二章 食物中毒

**节 概述

第二节 细菌性食物中毒

第三节 有毒动植物中毒

第四节 化学性食物中毒

第五节 真菌毒素和霉变食品中毒

第六节 食物中毒的处理

思考题

案例

第三章 食品卫生监督管理

**节 概述

第二节 食品卫生法律与法规

第三节 食品卫生标准

第四节 各类食品的卫生监督管理

思考题

案例

第四章 食品安全管理

**节 概述

第二节 食品安全性评价

第三节 食品安全体系

思考题

链接

第五章 食品的良好生产规范与卫生标准操作程序

**节 GMP概述

第二节 食品良好生产规范的内容与要求

第三节 食品良好生产规范的文件管理

第四节 卫生标准操作程序 (SSOP)

思考题

案例

第六章 食品生产的危害分析与关键控制点体系

**节 概述

第二节 HACCP体系的基本原理

第三节 HACCP体系实施的基本步骤

第四节 GMP、SSOP、HACCP体系及ISO 9000质量管理体系间的相互关系

思考题

案例

第七章 食品新资源及安全性

**节 转基因食品及安全性

第二节 绿色食品与有机食品

第三节 保健食品及安全性

第四节 食品添加剂及安全性

思考题

第八章 食品安全认证

**节 概述

第二节 绿色食品认证

第三节 有机食品认证

第四节 无公害食品认证

第五节 食品质量安全市场准入认证

第六节 危害分析与关键控制点 (HACCP)体系认证

思考题

附录

附录一 中华人民共和国食品卫生法

附录二 食品企业通用卫生规范 (GB 14881-1994)

附录三 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则 (试行)

附录四 食品卫生许可证管理办法

参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)