

## <<食品安全知识问答>>

### 图书基本信息

书名：<<食品安全知识问答>>

13位ISBN编号：9787109160620

10位ISBN编号：7109160629

出版时间：2011-10

出版时间：中国农业出版社

作者：张利国

页数：181

字数：96000

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>

## <<食品安全知识问答>>

### 内容概要

“三农”问题是党和国家工作的重中之重，在不同时期表现出不同的热点难点。围绕这些热点难点，自2004年以来，党中央连续发布了8个“三农”问题的一号文件，不断推动“三农”工作。

当前“三农”热点难点问题主要有：如何推进农业现代化，如何加快新农村建设，如何统筹城乡发展，如何发展现代农业，如何加快农村基础设施建设和公共服务，如何拓宽农民增收渠道，如何完善农村发展的体制机制以及农民工转移就业、农村生态安全、农产品质量安全，等等。

这些问题是一个复杂的社会问题，解决“三农”问题需要社会各界的共同努力。

中国农业出版社积极响应党中央和农业部号召，

围绕中心、服务大局，立足“三农”发展现实需求，

围绕“三农”热点难点问题，坚持“三贴近”原则，面向基层农业行政、科技推广、乡村干部和广大农民，组织专家撰写了《三农热点面对面丛书》。

## <<食品安全知识问答>>

### 书籍目录

#### 第一章 《食品安全法》相关知识

《食品安全法》是何时通过、何时实施的

《食品安全法》的适用范围有哪些

国务院负责食品安全监管工作的部门有哪些，它们是如何分工的

县级以上地方人民政府是如何进行食品安全监督管理的

县级以上食品安全监管部门履行职责时有权采取哪些措施

谁有权举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为

食品生产经营除应当符合食品安全标准外，还应符合哪些要求

《食品安全法》禁止生产经营哪些食品

国家对食品生产经营实行什么制度

农民个人销售其自产的信用农产品是否需要取得食品流通许可

.....

#### 第二章 食品质量安全认证相关知识

#### 第三章 食品选购相关知识

#### 第四章 食品贮存相关知识

#### 第五章 食品添加剂相关知识

#### 第六章 食品标签相关知识

#### 第七章 食品标准化相关知识

#### 第八章 食物中毒相关知识

#### 附录 食物相克诗

## <<食品安全知识问答>>

### 章节摘录

#### 3.如何正确贮存腌制食品？

答：腌制食品储存的最佳温度为3~80C（不宜超过10 ），如果放在冰箱的冷冻室（-6~-12 ），腌制食品中的水分就极易冻结而凝成小冰晶，从而促进了食品内脂肪的氧化作用，大大加快了脂肪类物质氧化反应的速度，造成腌制食品质量下降；一般放在阴凉通风处，避免阳光直接照射或高温烘烤，就能达到防止脂肪氧化的目的；如需放在冰箱里，应用塑料袋包扎密封后放在冷藏室内。

#### 4.如何正确贮存鸡肉？

答：鸡肉在肉类食品中是比较容易变质的，所以购买之后要马上放进冰箱里，可以在稍微迟一些的时候或第二天食用。

剩下的鸡肉不要生着保存，应该煮熟之后保存。

#### 5.如何正确贮存生姜？

答：正确贮存生姜的方法如下：（1）洗净、晾干，埋入盐罐。

.....

## <<食品安全知识问答>>

### 编辑推荐

本丛书是广大基层干部、农民和农业院校师生学习和了解理论和形势政策的重要辅助材料，也是社会各界了解“三农”问题的重要窗口。

希望本丛书的出版对推动“三农”工作的开展和“三农”问题的研究提供有力的智力支持，也希望广大读者提出好的意见和建议，以便我们更好地改进工作，服务“三农”。

张利国主编的《食品安全知识问答》是该系列之一。

<<食品安全知识问答>>

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>