

<<新农村防病知识丛书食品卫生>>

图书基本信息

书名：<<新农村防病知识丛书食品卫生>>

13位ISBN编号：9787117109765

10位ISBN编号：7117109769

出版时间：2009-1

出版时间：人民卫生出版社

作者：郑寿贵 等主编

页数：55

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>

## 前言

60多年前，世界卫生组织（WHO）就提出了健康三要素概念：“健康不仅是没有疾病或不虚弱，且是身体的、精神的健康和社会适应良好的总称”。

1989年，WHO又深化了健康的概念，认为健康包括躯体健康、心理健康、社会适应良好和道德健康。1999年，80多位诺贝尔奖获得者云集纽约，探讨“21世纪人类最需要的是什么”，这些人类精英、智慧之星的共同结论是：健康！

然而，时至今日，“没有疾病就是健康”仍是很多农民朋友对健康的认识，健康意识的阙如，健康知识的匮乏，健康行为的不足，使他们最易遭受因病返贫、因病致贫。

社会主义新农村建设，是中国全面建设小康社会的基础。

“要奔小康，先保健康”，没有农民的健康，就谈不上全国人民的健康。

面对9亿多农民的健康问题，我们可以做得更好！

为满足农民朋友对健康知识的渴求，基层卫生专家们积累多年工作经验，从农民朋友的角度出发，陆续将有关重点传染病、常见慢性病、地方病、意外伤害等农村常见健康问题编写成普及性的大众健康丛书。

首先与大众见面的是该套丛书的重点传染病系列。

该丛书以问答的形式，图文并茂，通俗易懂，相信一定会为广大农民朋友所接受。

## <<新农村防病知识丛书食品卫生>>

### 内容概要

民以食为天，这是一个亘古不变的主题。

食品是人类赖以生存的基本需要，是人类社会发展的物质基础和源泉。

随着社会的发展，人们对食品卫生的关注程度越来越高。

20世纪90年代以来，一些危害人类生命健康的重大食品卫生事件不断发生，引起国政府和一些国际组织对食品卫生事件不断发生，引起各国政府和一些国际组织对食品安全问题高度警觉，食品卫生已成为全球性的公共安全问题。

为了向农民朋友宣传食品卫生知识，提高农村居民卫生防病意识，我们结合基实际，以问答、图文并茂的形式编写了这本小册子，内容包括食品卫生的基本概念、食品生产加、储存销售以及选购过程应注意的问题、食品污染和食物中毒的危害和预防等方面的知识。

希望广大农民朋友能通过本书掌握食品卫生知识，增强卫生防病意识，保障身体健康，促进农村经济的可持续发展。

## 作者简介

郑寿贵，男，1951年出生，1969年参军服役，1974年浙江医科大学（现浙江大学医学院）毕业，一直从事基层疾病预防控制工作，现浙江省金华市金东区疾病预防控制中心主任、主任医师。在农村工作中开展了大量的实地调研与疾病防治工作，积极开展了大量的实地调研与疾病防治工作，积极开展科研，曾获省部级科研奖励第一负责人4项，第二负责人2项，第三负责人以后或省厅、地（市）级16项。

发表论文60余篇，编著专业书4册。

1997年获全国预防医学创始人吴执中教授职业卫生奖励基金会奖励；2002年被授予享受国务院特殊津贴专家；2006年获浙江省有突出贡献的中青年专家的荣誉称号；2007年获金华市十佳社会工作人才。

范伟忠，男，1957年9月出生，恢复高考首届生，1982年12月毕业于浙江医科大学，1995年获浙江医科大学硕士学位。

先后从事临床、卫生防疫、医学教育工作，曾任义乌市卫生防疫站副站长、食品卫生监督所所长、卫校长等职，现任浙江省义乌市疾病预防控制中心主任、主任医师，浙江大学医学院客座教授。

主持过浙江省科技厅攻关重大课题，发表专业论文30余篇。

为义乌市第三届中青年拔尖人才。

书籍目录

- 1.什么是食品卫生？
- 2.农村常见的食品卫生问题有哪些？
- 3.种植、养殖业中主要有哪些食品卫生问题？
- 4.什么是农产品中的农药残留？
- 5.哪些农药是国家禁止使用的？
- 6.清除水果蔬菜上的农药残留方法有哪些？
- 7.为什么不能吃催生的甲鱼？
- 8.瘦肉精对人体有什么危害？
- 9.孔雀石绿对人体有什么危害？
- 10.什么是食品添加剂？  
常用的食品添加剂有哪几类？
- 11.面粉是否越白越好？
- 12.牛奶越“浓香”越好吗？
- 13.为什么不要购买颜色异常鲜艳的糖果？
- 14.为什么不能购买外表光鲜的坚果？
- 15.含“吊白块”的食品对人体有什么危害？
- 16.为什么不要购买颜色异常鲜亮的水发产品？
- 17.“苏丹红1号”对人体有什么危害？
- 18.选购粽子为什么要警惕“返青粽叶”？
- 19.食品包装主要应注意什么？
- 20.为什么不能用色彩浓艳的陶瓷制品盛装食品？
- 21.为什么不能用金属容器存放蜂蜜？
- 22.为什么不要用报纸包食物？
- 23.如何简单识别有毒塑料袋？
- 24.如何正确使用保鲜膜？
- 25.食品制作工具主要有哪些卫生要求？
- 26.餐具、厨具常用的消毒方法有哪些？
- 27.菜刀和砧板的使用应注意什么卫生问题？
- 28.使用锅具要注意什么？
- 29.炒菜锅可以不清洗继续使用吗？
- 30.食品贮存过程中应注意什么？
- 31.如何使用冰箱保存食品？
- 32.食品能长期存放在冰箱里吗？
- 33.哪些食品不宜放在冰箱保存？
- 34.为什么生食和熟食不能混放？
- 35.大米如何存放？
- 36.如何存放食用油？
- 37.如何存放酱油和醋？
- 38.白糖存放太久有什么危害？
- 39.豆浆可以放在保温瓶里保存吗？
- 40.牛奶的存放有什么要求？
- 41.为什么煮过的牛奶不能久放？
- 42.糕点贮存太久有什么危害？
- 43.开启后的水果罐头能久放吗？
- 44.为什么方便面不可以久放？
- 45.香肠可以长时间存放吗？

- 46.茶叶应如何存放？
- 47.农村居民选购食品时要注意哪些卫生问题？
- 48.什么是食品污染？
- 49.食品污染对人体有什么危害？
- 50.食品污染物如何分类？
- 51.隔夜剩余饭菜应如何处理？
- 52.常温下放置2小时的熟食是否要加热食用？
- 53.烂水果削掉腐烂部分后还能吃吗？
- 54.为什么鸡蛋不能生吃？
- 55.吃毛蛋对人体有什么危害？
- 56.为什么生鲜牛奶不能直接喝？
- 57.什么叫做罐头“胖听”？
- 58.米猪肉对人体有什么危害？
- 59.为什么毛蚶最好别吃？
- 60.苍蝇对食品有什么污染？
- 61.蟑螂对食品有什么污染？
- 62.老鼠对食品有什么污染？
- 63.为什么说铅是食品中常见的化学性污染？
- 64.为什么要少吃油炸食品？
- 65.为什么要少吃烧烤食品？
- 66.为什么要少吃熏制食品？
- 67.为什么要少吃腌制、酱制食品？
- 68.为什么不能吃烧焦的鱼和肉？
- 69.为什么食用油不能反复使用？
- 70.什么是食物中毒？
- 71.食物中毒如何分类？
- 72.食物中毒有什么特点？
- 73.如何预防食物中毒？
- 74.发生食物中毒后怎么办？
- 75.为什么生吃海鲜易引起食物中毒？
- 76.死螃蟹可以吃吗？
- 77.生吃福寿螺对人体有什么危害？
- 78.为什么不能吃病、毒死的禽畜肉？
- 79.哪些动物的部位不宜吃？
- 80.为什么喝豆浆要煮透？
- 81.什么是“地沟油”，对人体有何危害？
- 82.为什么说假酒危害人体健康？
- 83.发芽的马铃薯能吃吗？
- 84.为什么不能吃长黑斑的红薯？
- 85.如何预防四季豆中毒？
- 86.如何预防鲜黄花菜中毒？
- 87.如何预防毒蘑菇中毒？
- 88.为什么生吃白果会中毒？
- 89.吃河豚鱼有什么危害？
- 90.为什么不能盲目服用鱼胆？
- 91.为什么不能吃刚腌制的蔬菜？
- 92.为什么不能吃霉变的大米？

- 93.为什么吃霉变甘蔗会中毒？
- 94.为何不宜食用野生蜂蜜？
- 95.如何预防农药引起的食物中毒？
- 96.为什么要警惕异常漂亮的包心菜？
- 97.什么是保健食品？
- 98.保健食品的适用对象有哪些？
- 99.我国一般人群膳食指南包括哪些内容？
- 100.为什么针对特定人群有更高的膳食要求？

章节摘录

插图：

编辑推荐

《食品卫生》为新农村防病知识丛书之一，由人民卫生出版社出版。

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>