

<<食品安全概论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全概论>>

13位ISBN编号：9787122033918

10位ISBN编号：7122033910

出版时间：2008-9

出版时间：邱礼平 化学工业出版社 (2008-09出版)

作者：邱礼平 编

页数：299

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>

<<食品安全概论>>

前言

进入21世纪以来,随着我国食品质量安全问题的频频发生,食品质量安全已引起人们的高度关注。民以食为天、食以安为先。

我国对食品质量安全予以高度重视,在原制定的食品质量安全“分段监管”方针的基础上,各级政府还专门设立了食品药品监督管理局,负责协调和处理重大食品质量安全事故。

因此,食品质量安全监管已成为一门职业或岗位。

而作为这门职业或岗位的从业人员迫切需要一本详细介绍食品质量安全风险分析、食品质量安全鉴定检验、食品质量安全控制及食品质量安全管理等知识的书作为参考。

有鉴于此,笔者编著了本书。

本书是根据企业食品监管岗位及政府食品监管岗位所需要掌握的知识,按照监管逻辑思维和够用的原则编写的,实用性较强,具有很强的职业特色。

食品安全监管职能所涉及的知识在本书中都有介绍,有利于从事这项工作的人员系统学习和掌握。

因此,该参考书对食品安全监管人才培养非常重要,是食品安全监督管理专业方向的学生必学内容。

本参考书共分十章,第一章主要介绍食品安全问题研究历程及意义,第二、三、四章主要分析食品安全问题产生途径,阐述其出现的形态,分析食品安全问题引发的原因,第五章介绍我国食品安全的标准体系,第六、七章重点介绍我国食品安全控制措施及最新的检测方法,第八章介绍我国现有的食品安全法规,第九章介绍食品安全性评价有关知识,第十章重点阐述食品安全管理知识。

本书可作为食品监督管理、食品安全与检测、食品质量与安全、食品营养与检测、食品机械与管理、食品储运与营销等专业教材,也可作为食品安全师培训、食品安全知识培训等教材,同时还可作为政府有关岗位、企业有关部门从事食品质量安全监管人员参考书。

由于编者水平有限,时间仓促,书中不足之处在所难免,恳请批评指正。

<<食品安全概论>>

内容概要

本书通过探讨引发食品安全问题的原因,详细介绍了食品安全问题产生途径、食品安全问题呈现的形态、食品安全控制措施、食品安全检测技术等内容。

当前,人们对食品安全方面的问题更加关注。

本书语言通俗易懂,介绍问题深入浅出,内容新颖,阅读本书,读者可以从宏观上建立关于食品安全的概念,为食品生产、流通过程的安全与检测,因食物引发的疾病的发现和应急,国际贸易中的食品安全问题认识等打下基础。

本书可作为高等院校食品专业本科生的必修课教材,或生物技术、食品营养与卫生等专业和辅修食品专业的学生作为指导教材或参考书使用。

本书也可供食品工业及相关研究领域的科研人员、企事业技术人员参考。

<<食品安全概论>>

书籍目录

第一章 绪论一、食品安全概论研究目的及内容二、食品安全的研究历程三、食品安全研究意义四、国内外食品安全现状第二章 引发食品安全问题的原因第一节 生物因素一、微生物污染二、寄生虫污染三、昆虫、啮齿动物污染第二节 化学物质残留一、农药残留二、兽药残留三、食品添加剂四、有毒元素第三节 食品中的毒素第四节 转基因产品一、转基因技术的优点二、转基因食品的安全性问题三、转基因食品安全性评价四、用于转基因食品的检测技术五、转基因食品的管理与法规第五节 环境污染一、环境与环境问题二、农业污染与食品安全第六节 土壤污染一、土壤污染源二、土壤污染对食品安全性的影响三、土壤的环境检测第七节 包装材料及容器的安全性一、概述二、纸及其制品三、塑料制品四、金属制品五、玻璃六、橡胶制品、陶瓷和搪瓷七、容器内壁涂料八、包装材料与容器的发展方向第三章 食品安全问题产生途径第一节 环境污染引发食品安全问题一、大气污染二、水体污染三、土壤污染第二节 农作物种植引发食品安全问题一、农作物的类别二、农药对食品安全性产生的影响第三节 水产养殖引发食品安全问题第四节 畜禽养殖引起食品安全问题第五节 食品加工过程引发食品安全问题第六节 食品及其原材料在储藏过程引发食品安全问题第七节 食品运输引发食品安全问题第八节 假冒伪劣食品第四章 食品安全问题呈现的形态第一节 食物中毒一、微生物与食物中毒二、食品腐败变质及其控制三、常见食品的腐败变质第二节 风味改变一、食品风味物质类型二、食品腐败中风味改变的原因三、影响"肉制品"风味的几个重要因素第三节 形态改变第四节 色泽改变第五章 食品安全控制措施第六章 食品安全的检测技术第七章 食品安全标准体系第八章 食品安全法规体系第九章 食品安全性评价第十章 食品安全管理

<<食品安全概论>>

章节摘录

(1) 病毒类型 引起胃肠炎的病毒：有s尺5Vs病毒、轮状病毒、诺瓦克病毒等。
5尺5V5病毒也叫小圆圈结构的病毒。

在英国，可以检测到病毒的食源病毒性胃肠病中，该种病毒引起疾病占90%。

其中毒症状为呕吐、腹痛、腹泻。

该病毒在家庭或在餐饮场所经常会发生二次传染。

肠道传播的肝炎病毒：有甲、乙、丙、丁等类型，也有由禽流感病毒引起的。

甲肝病毒是引起肝部疾病的一种病毒。

其表现症状通常为不舒服，经常伴有呕吐症状，接着会出现黄疸。

该种病毒在人的肠道中繁殖并转移到其他器官引起疾病，如中枢神经系统和肝脏。

(2) 食源性病毒有如下特征 病毒的感染剂量很低，只需较少的病毒即可引起感染，这正是易发生二次感染的原因。

从病毒感染者的粪便中可以排出大量病毒粒子。

在环境中相当稳定，对酸普遍有耐受性。

具有宿主特异性。

即被感染的人是主要的传染源。

传染性强。

被污染的水（下水道中的污染物）或不卫生的操作（盥洗室卫生条件较差），也可导致食品污染，从而传染给人。

需要特异活细胞（需要解释）才能繁殖，因此病毒不会在食品或水中增殖。

用于消灭无孢子致病菌的热处理手段可使该病毒失活。

<<食品安全概论>>

编辑推荐

《食品安全概论》可作为高等院校食品专业本科生的必修课教材，或生物技术、食品营养与卫生等专业和辅修食品专业的学生作为指导教材或参考书使用。

《食品安全概论》也可供食品工业及相关研究领域的科研人员、企事业技术人员参考。

<<食品安全概论>>

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>