

<<食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787122087492

10位ISBN编号：7122087492

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：钱和，于田，张添 主编

页数：241

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>

<<食品卫生学>>

内容概要

本书首先介绍卫生、清洁、食品安全与食品安全危害、食品卫生学及其发展历史和主要研究内容等方面的知识，帮助读者充分认识食品卫生对食品安全的重要意义；接着，本书分别从原理与实践方面进行阐述。

原理篇由第2、3、4章组成，分别阐述生活性污染、化学性污染和物理性污染与卫生的关系，使读者了解各种食品污染来源、分类、传播途径、对食品安全的影响以及主要预防控制措施。

实践篇由第5、6、7、8章组成，分别阐述食品生产的卫生设计、食品生产的卫生要求、食品生产的卫生管理（GMP、SSOP、HACCP）和各类食品生产中常见的卫生问题，旨在使读者了解并掌握如何为食品加工提供并保持一个合乎卫生要求的生产环境和生产过程。

最后，作者阐述了卫生与管理的关系，以期与读者达成共识：只有通过有效的卫生管理，才能尽可能地消除“人为”因素对食品安全的不良影响。

本书的特色在于理论与实践相结合，系统介绍了与食品加工相关的卫生原理、卫生要求以及卫生管理方法，因此，既可以作为食品科学与工程专业、食品质量与安全专业的教材，亦可以作为食品企业卫生管理人员、品控人员的参考书。

<<食品卫生学>>

书籍目录

1 食品卫生与食品工业第1篇 原理篇 2 生物性污染与食品卫生的关系 3 化学性污染与食品卫生的关系 4 物理性污染与食品卫生的关系第2篇 实践篇 5 食品生产卫生设计 6 食品生产的卫生要求 7 食品生产的卫生管理 8 各类食品生产中常见的卫生问题 9 卫生与管理参考文献

章节摘录

插图：食品卫生是人类生存的基本条件和健康的保证，是国家和社会文明程度的标志之一。在高度重视食品安全的今天，食品卫生学受到食品企业、食品安全与质量控制专家、政府卫生监督管理机构的高度重视。

对各类食品加工企业而言，为了适应食品生产规模化、自动化的发展趋势，满足食品安全的要求，必须接受日益复杂的食品卫生操作与管理等方面的挑战，为生产安全食品提供并保持一个卫生且有益于健康的生产环境。

1.1 食品卫生的意义 食品卫生是保障食品安全的先决条件。

食品在“从农田到餐桌”的各个阶段中，都存在因卫生问题而被微生物、化学物质以及其他食品异杂物污染的风险。

因此，美国21CFR Part 110 GMP中指出：“在不适合生产食品的条件下或在不卫生条件下加工的食品为掺假食品（adulterated），这样的食品不适于人类食用。

”迄今为止，由食品卫生问题引发的食品安全案例不胜枚举，限于篇幅，本章以日本雪印牛奶中毒事件为例，说明食品卫生的重要性以及采取有效卫生管理措施的意义。

日本“雪印”创立于1925年，拥有34家奶制品工厂，年销售额在54亿美元左右，其产品在整個日本信誉极好，是一家有很多老客户的乳品业王牌企业。

但是，从2000年6月26日到7月10日的近半个月內，日本关西地区共有1.4万人由于饮用日本雪印乳制食品公司生产的低脂牛奶而相继出现呕吐、腹泻、腹痛等食物中毒症状，这是第二次世界大战后日本发生的规模最大的食物中毒事件。

导致中毒的原因是所喝的牛奶中含有金黄色葡萄球菌。

脱脂奶粉中之所以含有金黄色葡萄球菌毒素，是因为雪印公司大树工厂突然停电3h，因此，在生产线上被金黄色葡萄球菌污染的牛奶成为其繁殖的良好营养剂，再加上适宜的温度，导致金黄色葡萄球菌迅速繁殖并产生大量毒素。

<<食品卫生学>>

编辑推荐

《食品卫生学:原理与实践》：普通高等教育“十一五”规划教材·食品科技系列

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>