

<<食品安全学概论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全学概论>>

13位ISBN编号：9787501971527

10位ISBN编号：7501971528

出版时间：2010-1

出版时间：轻工

作者：赵笑虹

页数：163

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>

## <<食品安全学概论>>

### 前言

俗话说，“国以民为本，民以食为天，食以安为先”。

随着科学的进步、社会的发展和人民生活水平的不断提高，人们不仅要求食品营养丰富，美味可口，更需要安全卫生。

食源性疾病的发病率居各类疾病总发病率的前列，是当前世界上最突出的卫生问题。

食品从原料生产、加工、储运、销售直到消费的整个过程都存在着不安全因素。

工业“三废”的排放造成了环境污染，导致食品和饮水中有毒有害化学物质含量增加；环境污染导致生态平衡失调，致使农业生产中大量使用农药，造成食品中农药残留；食品添加剂滥用和超量使用；因管理不善导致各种细菌、霉菌及其毒素和寄生虫等对食品的污染；食品在生产、加工过程中产生的多环芳烃、杂环胺等致癌物质，这些都会对食品安全性造成不同程度的影响，对人体健康产生威胁。

为了提高人们的食品安全意识，减少食源性疾病的社会危害，保障人民身体健康，在参阅和吸收国内外相关知识的基础上，编写了这本《食品安全学概论》。

本书概述了与食品安全有关的科学问题，共分二十章，分别介绍了环境污染对食品安全性的影响、化学物质应用的安全性、生物性污染对食品安全性的影响、动植物中的天然有毒物质、包装材料和容器的安全性、转基因食品的安全性、食品安全检测技术、食品掺伪的检验、危害分析与关键控制点体系、食品安全法规与标准等。

全书简明扼要，重点突出，既具有一定的理论性，又具有较强的实践性，可供高等院校食品科学与工程、包装工程、食品质量与安全、生物工程、生物技术、商品学、营养学、医学及相关专业的广大师生参考，也可供科研、技术管理及生产领域的工作人员参考使用，还可作为普及食品安全常识的读本。

。

## &lt;&lt;食品安全学概论&gt;&gt;

## 内容概要

俗话说，“国以民为本，民以食为天，食以安为先”。

随着科学的进步、社会的发展和人们生活水平的不断提高，人们不仅要求食品营养丰富，美味可口，更需要安全卫生。

食源性疾病的发病率居各类疾病总发病率的前列，是当前世界上最突出的卫生问题。

食品从原料生产、加工、储运、销售直到消费的整个过程都存在着不安全因素。

工业“三废”的排放造成了环境污染，导致食品和饮水中有毒有害化学物质含量增加；环境污染导致生态平衡失调，致使农业生产中大量使用农药，造成食品中农药残留；食品添加剂滥用和超量使用；因管理不善导致各种细菌、霉菌及其毒素和寄生虫等对食品的污染；食品在生产、加工过程中产生的多环芳烃、杂环胺等致癌物质，这些都会对食品安全性造成不同程度的影响，对人体健康产生威胁。为了提高人们的食品安全意识，减少食源性疾病的危害，保障人民身体健康，在参阅和吸收国内外相关知识的基础上，编写了这本《食品安全学概论》。

《食品安全学概论》概述了与食品安全有关的科学问题，共分二十章，分别介绍了环境污染对食品安全性的影响、化学物质应用的安全性、生物性污染对食品安全性的影响、动植物中的天然有毒物质、包装材料和容器的安全性、转基因食品的安全性、食品安全检测技术、食品掺伪的检验、危害分析与关键控制点体系、食品安全法规与标准等。

全书简明扼要，重点突出，既具有一定的理论性，又具有较强的实践性，可供高等院校食品科学与工程、包装工程、食品质量与安全、生物工程、生物技术、商品学、营养学、医学及相关专业的广大师生参考，也可供科研、技术管理及生产领域的工作人员参考使用，还可作为普及食品安全常识的读本。

## &lt;&lt;食品安全学概论&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食品安全学的基本概念第二节 食品中的危害因素分析第三节 国内外食品安全概况第四节 我国食品安全展望第二章 环境污染对食品安全性的影响第一节 概述第二节 大气污染第三节 水体污染第四节 土壤污染第三章 细菌对食品安全性的影响第一节 食品的腐败第二节 食品中主要污染细菌第三节 食品中常见的污染细菌监测指标第四章 霉菌对食品安全性的影响第一节 概述第二节 黄曲霉毒素第三节 常见霉菌毒素第五章 病毒对食品安全性的影响第一节 病毒对食品的污染第二节 食品中常见的污染病毒第六章 寄生虫对食品安全性的影响第一节 概述第二节 食品中常见的寄生虫第七章 动植物中的天然有毒物质第一节 概述第二节 含天然有毒物质的植物第三节 含天然有毒物质的动物第八章 农药残留对食品安全性的影响第一节 概述第二节 食品中农药残留的来源第三节 食品中农药残留的危害第四节 农药残留的允许限量第五节 控制食品中农药残留的措施第九章 兽药残留对食品安全性的影响第一节 概述第二节 兽药残留的危害第三节 动物性食品中兽药残留的监测与管理第十章 食品添加剂的安全性第一节 概述第二节 常见食品添加剂第三节 食品添加剂在食品加工中的使用规范第四节 食品添加剂的毒性作用第十一章 有毒化学元素对食品安全性的影响第一节 概述第二节 汞第三节 铅第四节 砷第五节 镉第六节 铝第十二章 二(哑心)英及其类似物对食品安全性的影响第一节 二(哑心)英第二节 多氯联苯第十三章 包装材料和容器的安全性第一节 概述第二节 纸及其制品第三节 塑料制品第四节 其他包装材料第十四章 食品加工、贮藏过程中产生的有毒、有害物质第一节 -亚硝基化合物第二节 苯并芘第三节 杂环胺第四节 油脂氧化及有害加热产物第十五章 非热力杀菌食品的安全性第一节 超高压食品第二节 辐照食品第十六章 转基因食品的安全性第一节 概述第二节 转基因食品的安全性问题第三节 转基因食品安全性评价第四节 转基因食品的管理与法规第十七章 食品安全检测技术第一节 食品的感官检测技术第二节 食品的理化检测技术第三节 食品的生物检测技术第十八章 食品掺伪的检验第一节 概述第二节 部分食品掺伪的鉴别第十九章 食品安全控制保证体系第一节 危害分析与关键控制点(HACCP)第二节 良好操作规范(GMP)第三节 卫生标准操作程序(SSOP)第二十章 食品安全法规与标准第一节 概述第二节 食品安全标准体系第三节 我国食品安全法规体系附录《中华人民共和国食品安全法》参考文献

## &lt;&lt;食品安全学概论&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：当前食品污染问题涉及急性食源性疾病以及具有长期效应的慢性食源性危害。

急性食源性疾病包括食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、肠源性病毒感染以及经肠道感染的寄生虫病等。

我国各级疾病预防控制机构始终将预防食源性疾病作为一项重要的经常性工作。

由于急性食源性疾病的病因、临床症状、诊断以及流行病学特征一般比较明确，故预防措施也比较确定。

从全球范围来说，急性食源性疾病的总体发病率有所下降，这与积极开展食品安全监督、加强卫生宣传教育和提高消费者的知识水平有关。

慢性食源性危害包括食物中有毒、有害物质引起的对代谢和生理功能（包括免疫功能）的干扰、致癌、致畸、致突变等作用对健康的潜在性损害。

食品中天然存在的有害物质，或自身固有，或来自外界污染，尚有一些与加工、烹调、处理食品的不当有关。

这些有毒、有害物质在食品中的含量常常甚微，故短期摄入不会出现损害，只有长期摄入才可能造成健康损害。

由于经常性的食品安全监控工作已经步入正轨、效果显著，急性食源性疾病发病率在逐渐降低，检测和监督的重点有向慢性食源性危害转移的趋势。

近年来，慢性食源性危害正在日益受到重视。

国际食品安全的管理模式强调“从农田到餐桌”全过程管理，即以预防为主的原则来减低食源性危害。

食源性危害可以从农田（或养殖场）进入食物链（如农药、兽药、工业污染物），而这些危害存在于消费供应链的每一个环节，并有可能逐渐增加。

要控制食品安全问题，就需从食品原料到消费供应链的每一阶段进行全盘考虑，进而在食品生产中监测关键控制点（即污染危险性最高的地方）从而最有效地解决问题。

食品污染在不同的经济发展时期具有不同的表现形式，工业化进程会不断出现新的环境污染物，科技发展会出现食品加工新的技术和新的产业。

某些新技术（如转基因食品）可以增加农业产量和生产更安全的食品，但需向消费者展示其带来的益处和安全性，这样才能被消费者接受。

## <<食品安全学概论>>

### 编辑推荐

《食品安全学概论》：高等学校专业教材

<<食品安全学概论>>

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>