

<<食品质量与安全>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全>>

13位ISBN编号：9787502629854

10位ISBN编号：7502629858

出版时间：2010-3

出版时间：中国计量出版社

作者：蔡健，李延辉 主编

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>

<<食品质量与安全>>

前言

《食品质量与安全》是高职高专食品类专业的一门专业核心课。

食品工业是人类生命的产业，是一个古老而永恒的产业。

在食品工业飞速发展的今天，食品的安全性问题越来越被各界人士所关注。

所谓食品的安全性，是指对食品按其原定用途进行制作和食用时不会使消费者受到侵害的一种担保。

食品安全是一项系统工程，它涉及政策、法规、技术、设备、工艺、流通、管理等多个环节，即它是一个“从农田到餐桌”的长而复杂的食物链系统，任何一个环节出现纰漏都将可能影响到食品的安全，都将可能给消费者带来灾难。

它既是一个技术工程，同时也是一个管理工程。

近年来，危害人们生命和健康的食品安全方面的重大事件频频发生，事件数量和危害程度日益呈上升的趋势。

山西朔州假酒事件、浙江省白砂糖中添加“吊白块”事件、重庆市“毛发水”酱油事件、南京冠生园“陈馅月饼”事件、安徽阜阳劣质奶粉事件、广东陈化米事件、江西病死猪肉加工食品事件、因食用含有“瘦肉精”的猪肉食物集体中毒事件，以及涉及因假酒、农药残留、食品或饲料中添加违禁物质造成的食物中毒，导致人员死亡和大批人员集体住院的事件时有发生。

另外，农残、抗生素、激素、滥用食品添加剂等问题也让人民群众难以做到买得安心、吃得放心。

因此，我们应正视我国食品安全的现状，认真分析产生食品安全问题的原因，增强全民族的食品安全意识，倡导科学合理的消费，坚决打击制假、售假的不法行为，加大食品安全的科技投入，强化食品安全管理，实行食品安全全过程控制（从农田到餐桌），制定食品安全的相关标准和法律法规，加强市场监督管理，才能使食品安全问题得到解决。

为了适应当前食品类高技能型人才培养的需要，充分体现高等职业教育特点，有利于培养出当前以及今后我国食品行业急需的人才，在中国计量出版社组织下，我们编写了这本高等职业教育特色教材。

本教材注重理论联系实际，追求实用，突出反映新理论、新知识和新方法的应用。

同时，针对高职高专学生的学习特点，注意“因材施教”，教材内容力求通俗易懂，深入浅出，易教易学，有利于提高教学效果，体现人才培养的实用性。

本教材在体例上特色较为鲜明，通过设置“知识目标”、“技能目标”、“素质目标”、“案例分析”、“资料库”、“知识窗”、“本项目小结”和“复习思考题”等栏目，既方便教学，也便于学生把握学习目标，了解和掌握教学内容中的知识点和能力点。

<<食品质量与安全>>

内容概要

本教材根据教育部十六号文《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》的精神，按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标要求，从国内外食品质量安全的实际情况出发，系统地阐述了食品质量安全管理中的理论、方法、法规、标准及管理体系，重点介绍了食品质量与安全基本知识、食品质量管理、质量管理的数学方法、食品质量法规与标准、食品良好操作规范(GMP)、食品卫生标准操作程序(SSOP)、食品质量控制的HACCP系统、ISO 2200：2005食品安全管理体系标准、食品质量检验、辐照食品的质量控制、转基因食品的质量控制、安全食品的质越控制和食品质量安全市场准入制度(Qs)与召回等。

本教材内容新颖，突出实践性和应用性，可作为高职高专食品、保健品、农产品等专业教学用书，也可供相关领域监督、管理、科研、生产等工作人员参考使用。

<<食品质量与安全>>

书籍目录

项目一认识食品质量与安全 任务1 认识食品质量与安全 一、质量的重要性 二、食品安全的基本概念 三、影响食品质量安全的主要因素 四、国内外食品质量安全的现状 五、食品质量安全控制体系 任务2 食品质量与安全案例分析 一、三鹿奶粉事件 二、苏丹红事件 三、瘦肉精事件项目二食品质量管理 任务1 质量与食品质量 一、质量的基本概念 二、食品质量 知识窗 质量与贸易 任务2 质量信息及其管理 一、质量信息的概念与特征 二、质量信息系统 三、质量信息系统的管理 四、质量信息的类别和内容 五、质量信息的工作流程 六、利用信息资源,发挥信息作用 任务3 质量控制与质量保证 知识窗 戴明循环 一、质量控制 二、质量保证 任务4 质量成本管理 一、质量成本管理 二、质量成本的核算与分析 三、质量成本控制项目三质量管理的数学方法 任务1 质量数据 一、质量数据和常用统计方法 二、质量管理新方法 任务2 质量管理的七种工具 一、分层法 二、调查表 三、直方图 四、排列图 五、因果图 六、散布图 七、控制图 任务3工序控制 知识窗 现场质量管理 一、工序控制的有关概念 二、工序控制的方法项目四食品质量法规与标准 任务1 食品法规体系 一、我国食品法律、法规体系 二、国际食品法规 任务2食品标准 一、标准与标准化的概念 二、标准的分类 三、国际食品标准体系 四、我国的食品标准体系 五、食品标准的制定 六、食品标准的实施项目五 食品良好操作规范(GMP)和食品卫生标准操作程序(SSOP) 任务1 食品良好操作规范(GMP)概述 一、GMP的历史及现状 二、我国GMP的现状 三、国际食品良好操作规范现状 知识窗 GMP的基本理论 任务2 食品良好操作规范的内容 一、食品工厂设计和设施的要求 二、食品原材料采购、运输和储藏过程中的要求 三、食品设备和工具的要求 四、食品生产用水的要求 五、食品生产过程的要求项目六 食品质量控制的HACCP体系ISO22000:2005食品安全管理体系标准项目七 食品质量检验项目八 辐照食品的质量控制项目九 转基因食品的质量控制项目十 安全食品的质量控制项目十一 食品质量安全市场准入制度(QS)与召回项目十二 食品安全性评价与食品风险分析实训部分参考文献

<<食品质量与安全>>

章节摘录

插图：(4) 微生物污染造成的食源性疾病问题近年来，每年卫生部接到食物中毒报告111-200起，涉及数千人发病，百余死亡，其中大部分是由致病性微生物引起的。

2001年在江苏，安徽等地暴发的肠出血性大肠杆菌O157：H7食物中毒，造成177人死亡，中毒人数超过2万人。

2.化学性污染因素食品安全的影响化学性污染对食品安全的影响是多方面的，以下仅就农药残留。食品添加剂对食品安全的影响进行分析探讨。

(1) 农药残留对食品安全性的影响近年来，杀虫剂、除草剂、杀菌剂等农药在大量使用，特别是有机磷杀虫剂农药，是农作物中残留最为严重的农药。

研究表明：长期摄入有机磷农药可出现肝功能下降、血糖升高、白细胞吞噬功能减退等病理变化，并具有致癌、致畸、致突变作用，为了降低食品中农药残留量，就必须建立健全农药法规标准，加强对原料作物的生产管理。

(2) 食品添加剂对食品安全性的影响食品添加剂是食品工业中一个重要“角色”，可使食品色、香、味更佳保质期更长。

食品添加剂主要有：着色剂、防腐剂、甜味剂、酸味剂、发色剂、漂白剂、保藏剂等。

长期（或超量）使用食品添加剂，会致癌、产生遗传毒性和在人体内残留，破坏新陈代谢等。

在食品加工过程中，添加一定限量的食品添加剂对人体是安全的，国家标准、行业标准中对食品添加剂的使用量都作了明确的规定。

但在实际生活中，过量添加食品添加剂的现象比较严重，还有的是违法添加对人体有严重危害的化学制品。

例如：为了使面粉更白，在面粉中过量添加过氧化苯甲酰（增白剂）；在熟食品、卤制品中过量添加人工合成色素、亚硝酸盐等，使食品色泽鲜艳诱人；为延长食品货架期，过量添加苯甲酸（钠）等防腐剂，更有甚者，将甲醛加入到米粉中，使之更劲道、鲜亮。

要确保食品添加剂食用安全，必须加强食品添加剂管理，包括食品添加剂的毒理学评价，食品添加剂食用量标准的制定，标准的审批，生产或使用食品添加剂审批手续，食品添加剂法规等。

(3) 环境污染因素对食品安全性的影响在食品的生产、加工、贮存、分配和制作的过程中，由环境污染造成的食品安全问题，主要针对动植物的生产过程，在这一生产过程中，由于呼吸、吸收、饮水而使环境污染物质进入或积累在动植物中，而影响食品安全性。

环境污染主要有大气污染、水体污染、土壤污染和放射性物质污染。

据《2008年中国环境状况公报》显示，我国污染减排工作取得突破性进展，部分环境质量指标明显改善，但地表水污染依然严重，总体面临的环境形势仍很严峻。

我国地表水污染依然严重，长江、黄河、珠江、松花江、淮河、海河和辽河七大水系总体水质与上年持平。

200条河流409个断面中，一类至三类、四类至五类和劣五类水质的断面比例分别为55.0%、24.2%和20.8%。

珠江、长江总体水质良好，松花江为轻度污染，黄河、淮河、辽河为中度污染，海河为重度污染。

在监测营养状态的26个湖泊及水库中，呈富营养状态的占46.2%。

<<食品质量与安全>>

编辑推荐

《食品质量与安全》：高职高专“十一五”工学结合精品教材(食品类)。

<<食品质量与安全>>

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>