

<<食品安全与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与卫生>>

13位ISBN编号：9787502636487

10位ISBN编号：750263648X

出版时间：2012-10

出版时间：曾庆祝，吴克刚，黄河 中国计量出版社 (2012-10出版)

作者：曾庆祝，吴克刚，黄河

页数：414

字数：661000

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>

<<食品安全与卫生>>

内容概要

针对当前国内外食品安全与卫生面临的种种问题,曾庆祝、吴克刚、黄河主编的《食品安全与卫生》围绕食品从原料生产到加工、贮藏、流通、消费等食物链相关环节,着重阐述危害食品安全与卫生的污染源和影响因素,以及相关控制措施的理论及应用。

内容主要包括:食品安全风险特性和食品污染、食品的生物性污染、食品的化学性污染、食品的物理性污染、食物中毒、各类食品的安全与卫生、食品添加剂与食品安全、食品生产加工过程良好作业规范、食品加工卫生操作规程、危害分析与关键控制点(HACCP)、食品安全管理体系(ISO 22000)、流通领域食品安全卫生管理等。

《食品安全与卫生》主要适用于高校食品质量与安全、食品科学与工程以及其他食品类相关专业的本科学士生,同时,也可供从事食品科研开发、食品检测以及食品生产的技术人员参考。

<<食品安全与卫生>>

书籍目录

- 第一章 绪论
 - 第一节 食品安全与卫生概述
 - 第二节 国内外食品安全卫生的主要问题
 - 第三节 食品安全卫生法规与标准
 - 第四节 食品安全卫生监管
- 第二章 食品安全风险特性和食品污染
 - 第一节 食品危害描述和暴露评估
 - 第二节 食品安全性评价
 - 第三节 食品污染
- 第三章 食品的生物性污染
 - 第一节 食品的细菌污染与腐败变质
 - 第二节 食品的致病性细菌污染及预防
 - 第三节 食品的霉菌污染及预防
 - 第四节 病毒对食品的污染及预防
 - 第五节 寄生虫对食品的污染及预防
- 第四章 食品的化学性污染
 - 第一节 概述
 - 第二节 环境污染与食品安全
 - 第三节 农药对食品的污染
 - 第四节 兽药对食品的污染
 - 第五节 天然毒素对食品的污染
 - 第六节 食品加工及贮存过程中产生的毒害物质
 - 第七节 食品容器和包装材料对食品的污染
 - 第八节 其他化学物质对食品的污染
- 第五章 食品的物理性污染
 - 第一节 食品异物污染
 - 第二节 食品的放射性污染
 - 第三节 辐照食品的安全性
- 第六章 食物中毒
 - 第一节 食物中毒
 - 第二节 食物中毒的应急处理
- 第七章 各类食品的安全与卫生
 - 第一节 粮食的安全与卫生
 - 第二节 食用油的安全与卫生
 - 第三节 豆制品的安全与卫生
 - 第四节 畜禽肉类及其制品的安全与卫生
 - 第五节 乳及乳制品的安全与卫生
 - 第六节 禽蛋及蛋制品的安全与卫生
 - 第七节 水产品的安全与卫生
 - 第八节 果蔬的安全与卫生
- 第八章 食品添加剂与食品安全
 - 第一节 食品添加剂概述
 - 第二节 食品添加剂的安全使用
- 第九章 食品生产加工过程良好作业规范
 - 第一节 良好农业规范

<<食品安全与卫生>>

- 第二节 畜禽屠宰卫生规范
- 第三节 良好生产规范
- 第四节 良好卫生规范
- 第十章 食品加工卫生操作规程
 - 第一节 卫生标准操作程序(SSOP)
 - 第二节 清洁与消毒
 - 第三节 食品加工过程中的卫生管理实例
- 第十一章 危害分析与关键控制点(HACCP)
 - 第一节 HACCP概述
 - 第二节 HACCP基本原理
 - 第三节 HACCP体系的建立与实施
 - 第四节 HACCP体系的审核
- 第十二章 食品安全管理体系(ISO 22000)
 - 第一节 ISO 22000概述
 - 第二节 ISO 22000基本要求
 - 第三节 ISO 22000体系的建立与实施
 - 第四节 ISO 22000体系的审核
- 第十三章 流通领域食品安全卫生管理
 - 第一节 流通领域食品安全卫生的主要问题
 - 第二节 超市食品采购与验收
 - 第三节 贮运过程中食品安全卫生与管理
 - 第四节 销售过程中食品安全卫生与管理
- 参考文献

<<食品安全与卫生>>

章节摘录

(二) 食品安全与食品质量 FAO和WHO对食品质量的定义是,指食品满足消费者明示的或者隐含的需要的特性。

食品质量是由各种要素组成的,这些要素被称为食品所具有的特性,不同的食品特性各异。

因此,食品所具有的各种特性的总和,便构成了食品质量的内涵。

食品安全与生存权紧密相连,具有统一性和强制性,所有食品安全指标必须由政府制定并强制实行;而食品质量往往与发展权有关,具有层次性和选择性,有的食品质量指标可以通过地方、行业或企业组织实施。

近年来,由于各国或各地区的食品质量标准和要求参差不齐,由食品质量导致的食品安全问题不断发生,因此国际社会逐步以食品安全的概念替代食品质量的概念,更加凸显了食品安全的全球性及政治责任。

(三) 食品安全与粮食安全 食品安全与粮食安全:粮食安全是指保证任何人在任何时候都能得到为了生存与健康所需要的足够食品。

食品安全是指品质要求上的安全,而粮食安全则是数量供给或者供需保障上的安全。

食品安全与粮食安全的主要区别:一是粮食与食品的内涵不同。

粮食是指稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子及其他杂粮,还包括薯类和豆类。

而食品的内涵要比粮食更为广泛,包括谷物类、油料作物类、蔬菜和瓜果类、畜禽肉类、水产品类等。

二是粮食与食品的产业范围不同。

粮食的生产主要是种植业,而食品的生产则包括种植业、养殖业、加工制造业等。

三是发展战略和评价指标不同。

粮食安全主要是供需平衡,评价指标主要有产量水平、库存水平、贫苦人口温饱水平等。

而食品安全主要是无毒无害、健康营养,评价指标主要是微生物指标、理化指标、营养指标等。

第二节 国内外食品安全卫生的主要问题 不同国家以及不同时期,食品安全所面临的问题和治理方式有所不同。

在发达国家,食品安全所关注的主要是科学技术发展和现代技术应用所开发的新品种、新技术,以及全球经济一体化所带来的副作用和生态平衡遭到破坏等问题,如二噁英事件、疯牛病事件、转基因食品对人类健康的影响等;在发展中国家,食品安全既包括新品种、新技术等科技发展所引发的问题,更主要是食品产业发展过程中的法规标准不健全、监管不力及效率较低、生产加工过程未建立有效的质量安全控制管理体系、甚至违规违法进行食品生产与经营等方面所导致的问题。

如食源性细菌和病毒引起的食物中毒、农药兽药残留超标和假冒伪劣食品引起的化学性食品中毒等事件。

在近几年,由于频繁发生一些影响较大的食品安全事件,不仅严重危害了广大消费者的身心健康和生命安全,引起了相当程度的对食品安全的不信任感,也给食品工业和相关产业的持续发展带来严重的负面影响。

食品安全问题涉及从种植、养殖阶段的食品源头到食品流通和消费的整个食品链的所有相关环节,常见发生的主要食品安全卫生问题如下。

.....

<<食品安全与卫生>>

编辑推荐

曾庆祝、吴克刚、黄河主编的《食品安全与卫生》内容简介：该法的颁布实施是我国食品产业的一件大事，它对规范食品生产经营活动，增强食品安全监管工作的规范性、科学性、有效性，全方位构筑食品安全法律屏障，提高我国食品安全整体水平有重要积极作用。

颁布实施两年来，食品安全法在防范食品安全事故发生方面取得了一定成效，但是。

食品安全潜在问题仍然十分严峻，比如：食品生产加工过程中受到微生物污染而引发的食源性疾病还较多，农业种植业和养殖业的源头污染问题仍然较为严重，由环境污染物带来的食品安全问题在短期内还难以解决，食品包装和流通过程中的污染问题时有发生，食品企业违法生产加工食品的现象也还存在等。

<<食品安全与卫生>>

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>