

<<从农田到餐桌>>

图书基本信息

书名：<<从农田到餐桌>>

13位ISBN编号：9787530462928

10位ISBN编号：753046292X

出版时间：2012-11

出版时间：北京科学技术出版社

作者：陈君石，罗云波 著

页数：166

字数：100000

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>

<<从农田到餐桌>>

前言

正如陈君石院士在“中华医学会健康大讲堂”上演讲时开场所说：“‘我们还能吃什么’这句话，上至政府领导，下到普通百姓，恐怕有相当一部分人都在讲。

“食品安全”确已成为现代社会里牵动公众神经的热点话题，而本书正是对“食品安全”问题的科学回应，其主旨是提倡科学精神。

本书策划开始于2011年7月，“中华医学会健康大讲堂”和北京科学技术出版社有感于公众对“食品安全”的关注和迷茫，决定共同策划一部高品质的科普书。

为此，“中华医学会健康大讲堂”特再次邀请了当今国内食品安全领域唯一的院士——陈君石院士，又荣幸邀请了曾于2007年4月在中南海为中共中央政治局第41次集中学习讲解过“国内外食品安全问题现状及对策研究”的青年科学家——罗云波教授，给公众做演讲，并答疑解惑。

在演讲中，陈君石院士、罗云波教授针对公众关心的问题一一给出科学解读，包括食品安全的现状、食源性疾病问题、化学性污染问题、食品添加剂问题、假冒伪劣食品问题、对食品安全的常见误解、食品安全的科学监管、食品安全风险交流和消费者的自我保护等内容。

由于演讲毕竟只有短短的2个小时左右，一些问题难以展开说透。

于是，“中华医学会健康大讲堂”的活动结束后，出版社编辑又多次向陈院士、罗教授请教学习，和书稿整理者韩蕃璠博士、陈思博士、赵茜等人共同努力，完成了全稿。

书稿整理过程中，由于整理者均是各自工作领域的骨干，如陈院士的博士生韩蕃璠是国家食品安全风险评估中心风险交流部副主任，日常承担着繁重的科研、管理等工作，整理、润色文稿只能利用休息时间。

所以，前后经过一年时间的打磨，数易其稿，最终才完成了出版社、策划方和科学家都认可的书稿。

在这一年多时间里，通过和科学家的接触交流，我们屡屡被陈君石院士、罗云波教授的科学精神所感动。

其实，出版社最初的目标是希望顶级科学家给公众“支招”，教给老百姓一些一用就灵的食品安生小妙招。

在访问罗云波教授时，他深有感触地说，现在的老百姓很可怜，也确实着急了，恨不得找到一个“绝招”就把食品安全问题全给解决了。

罗教授始终认为，一个有职业操守的媒体工作者，不能去“忽悠”老百姓，靠一招一式也不可能彻底解决食品安全问题，更重要的是要把科学道理讲清楚，把理性思考的方法传授给公众，而不是去“娱乐”、“围观”食品安全问题。

从媒体炒作的角度看，陈君石院士某些掷地有声的言论，确实能拿来作文章。

但是，当和这位耿介的老专家接触后，自然而然会放弃“炒作”的想法。

陈院士不是不知道网上有人骂他，他也清楚出版科普书是吃力不讨好的活儿(或许还会招致新的指责声)。

然而，他有他“不怕骂”的理由，他说：这些骂声引起更多人对食品安全的关注，我的观点有机会呈现到更多人面前。

还说：科学家要说一些官员不敢说的真话，如果我的观点和骂我的那些人一致，我就不必要再出来说话。

这种科学担当的精神，令我们肃然起敬，带给我们的除了感动，还有做好这本书的勇气和信心！

2011年秋季，本选题得到北京市科学技术协会科普创作出版专项资金的认可，给书稿策划提供了资金支持和专家支持。

北京市科学技术协会的领导和专家对选题定位给出了指导，要求选题立足“倡导科学精神，讲明科学原理，指导百姓生活”，并对书稿策划的操作细节提出了诸多建设性意见。

另外，北京市科学技术研究院也将本选题纳入“科技服务百姓生活”丛书之中，并在前期策划、后期推广方面给予了大力的支持。

经过一年多的工作，本书终于付梓。

我们由衷感谢陈君石院士、罗云波教授所给予的支持，感谢北京市科学技术协会、北京市科学技术研

<<从农田到餐桌>>

究院的认可和支持，感谢共同策划方——“中华医学会健康大讲堂”的帮助。我们更希望公众能从本书中获得知识，汲取智慧，更科学、更理性地应对生活中可能碰到的食品安全问题。

“中华医学会健康大讲堂”是由中华医学会、中国健康教育中心、中国健康促进基金会主办的公益性科普活动，旨在打造健康科普的主流平台。

北京科学技术出版社作为首都科普传媒基地，承担着科学普及的责任，我们也将与“中华医学健康大讲堂”继续合作，为公众打造更多的健康科普精品图书。

本书是此类选题的第一本，也是陈君石院士、罗云波教授针对食品安全问题的第一部科普著作，希望广大读者能从中受益。

北京科学技术出版社 2012年10月

<<从农田到餐桌>>

内容概要

本选题是北京市科学技术协会重点打造的科普著作，是北京市科学院“科技指导生活”推荐的科普图书，“中华医学会健康大讲堂”健康科普丛书之一。

由两位顶级专家带领其博士团队韩蕃璠、陈思等人，经过一年时间的充实内容、打磨文字，数易其稿，以严谨审慎的态度，公正科学的立场，前后文语境完整的形式，回应公众对当前食品安全状况诸多疑虑的一部科普著作。

全书分9个章节和两个附录，内容包括科学解读目前世界（包括中国）最主要食品安全问题的发生原理和应对措施；阐释恶劣食品安全事件背后的社会原因，如假冒伪劣食品的成因、危害和应对措施；科学解析公众对食品安全的某些误解，如要求“零风险”、过于担忧化学性污染、把“致癌物污染”等同于“致癌食品”等；给出公众简单可行的保障自身饮食安全的科学原则和方法等。本书的核心是倡导科学精神，通过客观描述食品安全真相、科学解读食品安全现状、细致分析食品安全问题产生的社会根源、严谨探究公众产生误解的心理成因，负责任地提出只有在全社会倡导科学精神，增强全民的科学素养、人文素养，才是应对食品安全问题的正确途径。

<<从农田到餐桌>>

作者简介

陈君石，中国工程院院士，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员。长期从事营养和食品卫生工作，是我国食品毒理学学科的创始人之一，曾取得多项突出成果，是国内外享有盛誉的营养和食品安全专家，并是政府食品安全决策的重要参谋之一。自1956年毕业于北京医学院公共卫生学系后，一直在中国预防医学科学院（现为中国疾病预防控制中心）营养与食品卫生研究所（现为营养与食品安全所）从事营养与食品卫生方面的科研至今。其间曾于二十世纪六十年代攻读中国医学科学院药物代谢专业研究生；1980~1981年先后在美国阿尔巴尼（Albany）医学院毒理学系和康奈尔大学营养科学系进修。

罗云波，教授，中国农业大学食品科学与营养工程学院院长。现担任国家农业转基因生物安全委员会委员、全国农业转基因生物标准化委员会委员、北京市政府食品安全专家组成员等多项社会兼职。主持了农业部“948”项目、科技部“863”项目，国家自然科学基金，科技支撑计划，转基因生物新品种培育重大专项以及其他40余项国家级、省部级以及企业横向课题的研究。1982年毕业于西南农业大学，获学士学位。1987年12月毕业于英国巴斯大学生物学院，获博士学位。1988~1990年分别于英国巴斯大学、北京农业大学完成博士后研究工作。1996~1998年，先后在美国康奈尔大学、美国普渡大学短期工作。于2007年4月23日作为专家在中南海为中央政治局第41次学习讲解“食品安全与农业标准化”课程，先后在美国、英国、韩国、意大利、泰国、加拿大、荷兰等国讲学。

<<从农田到餐桌>>

书籍目录

第一讲 评价食品安全要用统一的尺度

- 什么食物不安全
- 关键看损害健康的可能有多大
- 我们“吃”的风险不太大
- 食品安全确实存在一些问题

第二讲 吃病了。

是头号食品安全问题

- 吃出来的病，多由生物性危害引起
- 吃出病来，好像并不受关注
- 预防吃出病来，可用相通的科学原理

第三讲 化学性污染是值得重视的问题

- 没有证据证明化学性危害可以排第一
- 食品都是化合物，有些天然就有毒
- 农药等科学使用的化学物质并不影响健康
- 铅等化学性污染物才是值得重视的问题
- 科学规避生活中的化学性污染

第四讲 食品添加剂的本意是造福人类

- 食品添加剂是科学评估确定安全后才使用的
- 食品添加剂的审批、使用都会被严格管理
- 目前正在使用的食品添加剂不会影响健康
- 食品添加剂的本意是造福于人
- 食品添加剂成了违法问题的“替罪羊”
- 对待食品添加剂，要讲科学

第五讲 假冒伪劣不等于食品安全问题

- 对假冒伪劣要“零容忍”，但要把它和不合格食品相区分
- 控制假冒伪劣，主要靠过程监管
- 打击假冒伪劣，靠地方政府重典治乱
- 报道假冒伪劣，要客观、科学、准确
- 根治假冒伪劣，靠科技进步和科学精神

第六讲 用科学消除对食品安全的误解

- 关于零风险
- 关于化学性污染
- 关于假冒伪劣
- 关于致癌物污染与“致癌食品”
- 关于不合格食品与“有毒食品”
- 关于有机食品
- 关于纯天然食品
- 关于转基因食品

第七讲 食品安全监管要基于科学

- 不听话，是监管的最大难题
- 没有放之四海而皆准的监管模式
- 基本消费安全有保障，但面临复杂背景
- 农田环节的监管及植物生长调节剂
- 加工环节的监管及食品添加剂

<<从农田到餐桌>>

监管的制度建设

监管与行业自律

第八讲 风险分析框架是科学应对食品安全的工具

核心是靠科学家独立弄清风险有多大——风险评估

重点是告诉大家真相，并协商处理——风险交流

风险分析的三个环节都开展了，才算是科学应对

科学的事情要一步一个脚印地往前走

第九讲 消费者的自我保护要讲科学

自我保护的三条原则

每个人都是食品安全的推手

提倡健康生活方式

附录1：健康三要素

附录2：食品安全知识问答

<<从农田到餐桌>>

章节摘录

版权页：插图：什么食物不安全 民以食为天，食以安为先，怎么判断食品安全不安全？生活常识和经验告诉我们：假如吃了某个东西后会中毒或影响健康，那它就不安全。

如果用科学语言来表达这个意思，就是所谓的“食品安全”（FoodSafety）。

实际上，食品安全既有数量方面的，也有质量方面的，中文都是“食品安全”。

农业等部门负责提供足够的食物（主要是粮食），这也叫食品安全（中文多翻译为“粮食安全”），英文是FoodSecurity。

“我们还能吃什么”担忧的是食品质量方面的安全，即FoodSafety，这是我们关注的重点。

世界卫生组织（WHO）对食品安全有明确定义：是食物中含有毒有害物质对人体健康影响的公共卫生问题。

定义含两个关键词：“有毒有害物质”和“对人体健康影响（哪怕是潜在危害）”。

两个关键词必须同时存在，才构成食品安全问题，或者说这样的食品才叫做不安全的食品。

日常生活中判断食物安全与否，就看这两个关键词。

比如北京烤鸭皮中存在对人的致癌物（还不止一种，统称为多环芳烃），但它只在烤鸭皮里有，烤鸭肉里没有，而且烤鸭皮里含量很低，人们也不天天吃烤鸭，吃烤鸭对人的健康没有害处。

所以，存在有毒有害物质（危害）不一定构成食品安全问题。

关键看损害健康的可能有多大 担忧吃了有毒有害的东西会影响健康，这是人之常情。

但如果因为“听说”我们被有毒有害物质（危害）包围了，就觉得“我们还能吃什么”就没什么道理了。

因为看待这个问题，要讲科学，讲证据，不能靠想象。

单独考虑有毒有害物质（危害）是不科学的，更关键的是要考虑风险，而风险则与危害的性质、量以及个人的饮食习惯、身体状况等多种因素有关。

食品中凡是可能影响健康的，我们都称之为危害。

无论是生物性的（微生物污染如沙门氏菌、李斯特菌、致病性大肠杆菌等）、化学性的（农药残留、铅残留等），还是物理性的（放射性核素等），都叫危害。

危害无所不在，不能完全消灭；现有检测手段已经很先进了，只要有痕量或者超痕量，都可检测出来。

而危害（生物性、化学性、物理性）可能造成的损害，就是风险。

风险高就形成了问题，风险低就可以忽视。

比如北京烤鸭皮里存在化学性危害，但造成健康损害的风险很低——可能性很小、损害很弱。

所以，这个风险“可接受”。

何谓“可接受”？

比如生活中要出行，要坐车或开车，有风险吗？

有风险。

但大家对此并不担忧，这就是“可接受”。

食品安全和乘坐交通工具、走路一样，不是零风险。

我们在享受北京烤鸭、烤肉串、熏制腊肉等美味的同时，实际上也在接受风险。

所以，科学地看法和做法是把风险控制可在可接受的范围内。

想没有一点儿风险，不现实，也不科学；让风险大到不能接受，也不行，必须采取措施降低和控制风险，比如危害分析与关键点控制（HACCP）。

我们“吃”的风险不太大“吃”没有零风险，所以我们要弄清风险到底有多大。

科学调查的数据表明，我们“吃”的风险不太大——总体情况向好，但问题不容忽视。

<<从农田到餐桌>>

编辑推荐

《从农田到餐桌:食品安全的真相与误区》适合大众阅读。

<<从农田到餐桌>>

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>