第一图书网, tushu007.com

<<食品安全性>>

图书基本信息

书名：<<食品安全性>>

13位ISBN编号：9787810668590

10位ISBN编号：7810668595

出版时间：2005-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：孟凡乔 编

页数：347

字数：410000

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

前言

食品安全问题已经成为当前世界食品生产、食品消费和食品管理领域面临的重大挑战。
为了确保向广大消费者提供健康安全的食品，各国均在为建立有效的农产品安全体系而进行不懈的努力。
随着经济全球化进程的加快和农产品国际贸易日益增多，食品安全问题已成为影响农产品和食品贸易的重要因素。
欧盟、美国和日本等发达国家和地区经历了食物数量安全、食品质量安全两大食品供应问题，也先后遇到了水俣病、疯牛病(牛海绵状脑病)、二口^恶英和大肠埃希菌0157:H7等全球性恶性事件。
凭借雄厚的经济实力、先进的技术手段和健全的组织管理体系，这些国家已经逐步建立和完善了食品生产、加工和营销全过程的危害分析、交流和控制管理体系。
中国作为世界上最大的发展中国家，还需要在符合国际规则和结合中国国情的前提下，通过研究发达国家的先进经验和技术，进一步加强食品安全相关措施的研究、宣传和实施。
为此，我们组织了相关领域的专家编写了本教材，作为教育部“十五”规划系列教材出版发行。
目前，国内外已经编写和出版了很多食品卫生学方面的教材和专著。
这些教材在分析食品的生物性污染、化学性污染和食品添加剂基础上，着重论述各类食品的卫生和调控措施，主要供医科院校使用。
考虑到现阶段我国食品污染主要来自于初级农产品生产过程以及食品加工过程中的违规操作，食品安全问题的解决需要从源头上抓起，因此，本教材在编写过程中，充分以食品和农产品生产的纵向过程(即生产链)为基础，在横向水平上结合分析各类食品污染来源探讨其控制途径与方法。
也就是说，以食品的生产环境(也就是环境污染)为着眼点，分析内源污染也就是生产过程中的问题，最后论述食品加工甚至包括包装和烹制等过程。
从内容上，重点介绍和分析生物源(特别是微生物源)和化学源的污染源头、控制过程、控制技术和控制理论。
另外，常规食品和生态标志食品作为国内外食品安全性生产和控制的重要代表形式，在本教材中也作为案例进行介绍。
与其他教材比较，本教材突出以下特色：①贯彻“全过程管理和控制”的思想，把种植、养殖、加工等食品生产的主要过程列入教材。
这样做的主要原因是，食品污染的产生一部分是在加工过程中引起的，但是在当前更大比例的是从种植和养殖的原材料中来的。

内容概要

与其他教材比较，本教材突出以下特色：①贯彻“全过程管理和控制”的思想，把种植、养殖、加工等食品生产的主要过程列人教材。
这样做的主要原因是，食品污染的产生一部分是在加工过程中引起的，但是在当前更大比例的是从种植和养殖的原材料中来的。
②吸收国际上对于食品安全性控制的先进思想，特别是以欧盟为代表的发达国家和地区正逐步将源头和过程控制作为解决食品安全性的主要手段。
③硬件和软件结合。
硬件上，原材料、水、添加剂等需要考虑，但如何将这些硬件联系和控制起来，则是软件的内容，这就是质量保证体系的内容，也是目前我国食品安全保障的重要发展方向。

书籍目录

第一章　绪论 第一节　食品安全问题的历史发展 第二节 国内外食品安全现状与对策 第三节　概念与理论体系第二章　生物性污染对食品安全性的影响 第一节　细菌 第二节　真菌 第三节　寄生虫 第四节　病毒 第五节　有毒植（动）物危害第三章　化学和物理性污染对食品安全性的影响　第一节　农药及其残留　第二节　兽药及其残留　第三节　重金属对食品安全性的影响　第四节　有机污染物　第五节　辐照食品的安全第四章　转基因技术对食品安全性的影响　第一节　转基因技术概述　第二节　转基因技术在食品生产和加工中的应用　第三节　转基因生物对生态环境和食品可能造成的影响　第四节 转基因食品的安全性评价第五章　植物性原料的生产与安全性控制　第一节　污染源分析　第二节　肥料的使用　第三节　农药使用　第四节　储藏和运输　第五节　质量与控制第六章　动物性原料的生产与安全性控制　第一节　污染源分析　第二节　饲料和添加剂使用 第三节　兽药 第四节　储藏与运输 第五节　质量与安全控制第七章　食品加工生产与安全控制 第一节　食品加工企业的设计原则 第二节　食品添加剂与助剂 第三节　食品加工 第四节　食品包装 第五节　食品贮运 第六节　食品烹制 第七节　食品质量的检验与分析第八章　食品安全性评价 第一节　基本概念与发展进程 第二节　食品安全性的风险评价 第三节　食品安全性的毒理学评价第九章　食品安全的标准与标准化 第一节　标准的用途与分类 第二节　标准的制定与实施 第三节　我国食品安全的标准体系 第四节 国际食品安全的标准体系第十章　食品安全的监控与保障体系 第一节　监控与保障体系介绍 第二节 以HACCP为基础的食品安全管理体系 第三节　质量管理体系 第四节　环境管理体系第十一章　食品安全的实施与保障模式 第一节　生态标志食品的概念与发展现状 第二节　生态标志食品生产的关键技术 第三节　生态标志食品的法规与标准 第四节　生态标志食品的检查认证体系 第五节　有机农业检查认证的监督管理

章节摘录

插图：第一章 绪论第一节 食品安全问题的历史发展一、食品安全的概念食品安全在我国有两方面的含义，分别来源于2个英语概念：①一个国家或社会的食品保障(food security)，即是否具有足够的食物供应；②食品中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题(food safety)。
为了更便于区分这两个概念，现在有关方面已将food security译作“食物安全”。
对于我国消费者来说，“食品卫生(food hygiene)”这个术语更为熟悉，1984年，世界卫生组织在其文件《食品安全在卫生和发展中的作用》中，将“食品安全”和“食品卫生”视为同义语，定义为“生产、加工、储存、分配和制作食品过程中确保食品安全、可靠，有益于健康并且适合人消费的种种必要条件和措施”。
1996年，世界卫生组织在其《加强国家级食品安全计划指南》中则将“食品安全”和“食品卫生”作为2个不同概念加以区别，定义“食品卫生”为：为了确保食品安全性和适用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。
定义“食品安全”为：对食品按其原定用途进行制作和／或食用时不会使消费者健康受到损害的一种担保。
从中可知，“食品安全”比“食品卫生”涵盖的范围要广。
不同国家对“食品安全”定义的文字表述存在差异，按照我国《食品卫生法》的规定，食品安全可以理解为“防止食品污染和有害因素对人体健康的危害，保障人民身体健康，增强人民体质”。
而欧盟《通用食品法》中确定的食品安全要求的两个要素是：食品不应危害健康或不适宜人类消费。
其观念来源于食品法典。
虽然表述不同，但其实质并无差别。

编辑推荐

《食品安全性》：普通高等教育“十五”国家级规划教材。

第一图书网, tushu007.com

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