

<<食品溯源与召回>>

图书基本信息

书名：<<食品溯源与召回>>

13位ISBN编号：9787030257765

10位ISBN编号：7030257766

出版时间：2009-11

出版时间：科学出版社

作者：赵林度，钱娟 编著

页数：266

字数：335000

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>

<<食品溯源与召回>>

前言

食品是人类生存所必需的，食品安全直接关系到人类健康和发展，关系着人类文明与进步。近年来，一系列食品安全事件（如疯牛病（BSE）、口蹄疫、苏丹红、禽流感、三聚氰胺等突发事件）的暴发对人类文明产生了重大冲击，唤醒了全球对食品安全问题的关注。如何重塑一个健康、安全和环保的食品消费环境已经成为世界各国争相研究的热点课题。在全球的食品安全危机中，中国的食品安全事件更是层出不穷，如阜阳奶粉事件、龙口粉丝事件、彭州泡菜事件、广州毒酒事件、吉林陈化粮事件、苏丹红事件、禽流感事件、三聚氰胺事件等都震惊全球。

1998~2007年，中国共发生食物中毒事件3254起，中毒人数113898人，造成死亡人数1943人，相当于平均每年发生食物中毒事件361起，中毒12655人，死亡216人，可谓是触目惊心。从中国消费者协会多次开展的安全调查显示来看，在消费者关心的事情中，食品安全一直高居榜首。频繁发生的食品安全问题，不仅直接关系消费者的身心健康，而且给快速发展的食品行业敲响了警钟。

食品安全问题严重影响了中国食品行业的生存和发展，也影响了中国食品国际贸易。食品溯源与召回是一个复杂的过程，它不仅涉及“从农田到餐桌”的整个食品供应链过程，而且涉及食品风险分析、食品安全预警体系、食品质量安全可追踪系统等多方面知识，涉及从食品溯源、食品溯源关键技术到食品溯源系统方面的综合知识体系，涉及食品召回方面的政策、体系和管理机制等内容，需要构建一个全方位的、系统而深入的食品溯源与召回知识体系。

<<食品溯源与召回>>

内容概要

本书共8章，在简要介绍食品安全性问题和食品溯源与召回体系的基础上，分别介绍了食品风险分析、食品安全预警体系、食品质量安全可追踪系统以及食品溯源、食品溯源关键技术和食品溯源系统，最后介绍了食品召回知识体系。

本书内容涉及食品溯源与召回的相关知识，从遇到的实际问题出发，进行了系统而深入的分析。

本书可作为大专院校食品安全管理及相关专业，特别是食品科学、食品安全管理、物流管理、管理科学与工程、系统工程和计算机专业的教师、本科生、研究生的教科书或参考书，也可作为从事食品溯源与召回管理系统规划、设计和应用的专业技术人员的工具书。

<<食品溯源与召回>>

书籍目录

前言第1章 绪论 1.1 食品安全性问题 1.2 食品溯源与召回体系概述 1.3 食品溯源与召回体系 1.4 小结
第2章 食品风险分析 2.1 概述 2.2 食品风险分析体系 2.3 食品风险管理 2.4 食品风险交流 2.5 小结第3
章 食品安全预警体系 3.1 概述 3.2 食品安全预警 3.3 食品安全响应 3.4 食品安全预警体系建设 3.5 小
结第4章 食品质量安全可追踪系统 4.1 概述 4.2 食品质量安全可追踪系统简介 4.3 食品信息可追踪系
统 4.4 食品质量安全可追踪系统的应用 4.5 小结第5章 食品溯源 5.1 概述 5.2 食品溯源的涵义 5.3 食
品溯源技术 5.4 食品溯源的应用 5.5 小结第6章 食品溯源关键技术 6.1 概述 6.2 物种鉴别技术及其应
用 6.3 电子编码技术及其应用 6.4 自动识别技术及其应用 6.5 小结第7章 食品溯源系统 7.1 概述 7.2
食品溯源系统分析 7.3 食品溯源系统设计 7.4 食品溯源系统构建 7.5 小结第8章 食品召回 8.1 概述
8.2 食品召回制度 8.3 食品召回体系 8.4 食品召回与逆向物流 8.5 小结参考文献

<<食品溯源与召回>>

章节摘录

插图：4.食品召回的适用情形食品召回的适用情形在不同的国家有不同的规定。

根据杨明亮（2006B）的研究，从保护消费者健康安全以及适应国际食品贸易发展的需求方面看，有以下情形之一的，食品生产经营者应当及时实施食品召回。

- （1）微生物污染：产品由于腐烂变质或遭受致病菌污染导致对消费者造成身体损害。
- （2）化学性污染：食品被有毒、有害的化学物质污染。
- （3）异物：产品在生产过程中混进异物（如玻璃碴或金属物质等）。
- （4）包装缺陷：产品由于包装不严，有裂隙等情形。
- （5）非法使用杀虫剂或者有毒、有害农药残留：错误使用杀虫剂、农药引起的产品农药残留超标。
- （6）产品成分过失：产品成分中含有未标明成分（也可能是一种过敏性物质）或者产品中某种成分达不到相应的标准。
- （7）操作人员患有不宜从事食品加工的疾病：有些操作人员由于自身带有致病菌而在生产过程中污染产品。
- （8）人为破坏：产品在生产过程中由于操作人员人为进行破坏，如加入有毒、有害物质或加入异物等，或者在运输和经销过程中受到人为破坏，导致产品缺陷。
- （9）尚未证实的投诉或举报：公司有时可能会接到一些举报、威胁，被告知其产品中掺有某种有毒、有害物质，这些投诉或举报有可能是真实的，也有可能是恶意的。
- （10）标签问题：产品标签不实，或与其产品本身有不符之处，或其标签有未尽之处等问题。
- （11）其他应当召回食品的情形。

5.食品召回的等级鉴于食品召回的情形较为复杂，不少国家对食品召回实行分级管理，如美国的食品召回等级分为三级：第一级是最严重的，消费者食用了这类产品将危害身体健康甚至导致死亡。第二级是危害较轻的，消费者食用后可能不利于身体健康。第三级是一般不会有危害的，消费者食用这类食品不会引起任何不利于健康的后果，如贴错产品标签、产品标识有错误或未能充分反映产品内容等。鉴于中国经济发展状况和食品产业发展现状，中国政府应将监管的重点放在第一级和第二级食品上，对于第三级食品可以采取鼓励召回的措施。

<<食品溯源与召回>>

编辑推荐

食品溯源与召回是一个复杂的过程，它不仅涉及“从农田到餐桌”的整个食品供应链过程，而且涉及食品风险分析、食品安全预警体系、食品质量安全可追踪系统等多方面知识，涉及从食品溯源、食品溯源关键技术到食品溯源系统方面的综合知识体系，涉及食品召回方面的政策、体系和管理机制等内容，需要构建一个全方位的、系统而深入的食品溯源与召回知识体系。

本书共8章，在简要介绍食品安全性问题和食品溯源与召回体系的基础上，分别介绍了食品风险分析、食品安全预警体系、食品质量安全可追踪系统以及食品溯源、食品溯源关键技术和食品溯源系统，最后介绍了食品召回知识体系。

<<食品溯源与召回>>

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>