

<<食品安全与卫生检测>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与卫生检测>>

13位ISBN编号：9787040282795

10位ISBN编号：7040282798

出版时间：2010-1

出版范围：高等教育

作者：朱珠 编

页数：220

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>

## <<食品安全与卫生检测>>

### 内容概要

《食品安全与卫生检测》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

《食品安全与卫生检测》紧扣高等学校人才培养规格要求，精选食品安全卫生相关理论与实践教学内容，着重增加新颖、典型的案例分析，提升食品企业基层生产、检测、管理人员和食品卫生监督人员处理、解决实际问题的能力。

《食品安全与卫生检测》主要包括：食品的安全卫生、食品生产环境安全与卫生、食品卫生检测有关知识、食品卫生检测技术、食品安全评价、食品质量控制、食品安全有关机构介绍、食品安全性前景展望等。

《食品安全与卫生检测》可作为应用型本科院校、高职高专院校、本科院校承办的职业技术学院、成人教育、五年制高职食品加工、食品安全等相关专业教学用书，也可供食品科研、生产人员使用。

## &lt;&lt;食品安全与卫生检测&gt;&gt;

## 书籍目录

概述一、食品安全与人类健康二、影响食品安全卫生的因素三、保障食品安全卫生的措施第一章 食品的安全卫生第一节 各类食品的安全卫生一、食品原料的安全卫生二、水果、蔬菜的安全卫生三、糕点的安全卫生四、酒类的安全卫生五、其他食品的安全卫生六、食品添加剂的安全卫生七、接触食品用物品物的安全卫生第二节 食品污染及预防一、食品污染概述二、生物性污染及预防三、化学性污染及预防四、放射性污染及预防第三节 食物中毒及防治一、食物中毒概述二、细菌性食物中毒三、有毒动植物中毒四、化学毒物中毒五、霉菌毒素食物中毒六、食物中毒防治思考与案例分析题第二章 食品生产环境安全与卫生第一节 食品生产环境安全与卫生一、食品生产场所安全与卫生二、食品经营场所安全与卫生第二节 食品用水安全与卫生一、饮用水标准二、食品用水与食品卫生三、自来水的的天性四、井水与传染病五、食品用水有害物质检测第三节 食品流通安全与卫生一、食品运输过程安全与卫生二、冷链安全与卫生三、餐盒(袋)安全与卫生四、低温运输系统要求五、出售店食品安全与卫生第四节 从业人员卫生安全一、从业人员卫生教育二、从业人员健康管理第五节 餐饮店安全与卫生一、餐饮店经营设施标准二、餐饮店菜板安全与卫生三、餐饮店抹布安全与卫生四、餐饮店毛巾安全与卫生五、餐饮店餐具安全与卫生思考与案例分析题第三章 食品卫生检测有关知识 . 第一节 食品卫生检测基本知识一、样品采集、制备和保存二、样品预处理原则三、样品的检测第二节 食品质量感官检验技术一、食品质量感官检验技术概念二、食品质量感官检验技术的基本方法三、食品质量感官检验技术应遵循的原则四、对食品质量感官检验人员的要求五、检验后食品的食用与处理原则思考与模拟实训题第四章 食品卫生检测技术第一节 有毒有害物质检测一、食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的检测二、食品中一亚胺化合物的检测三、食品中有机磷农药残留量的检测(气相色谱法)第二节 食品添加剂的测定一、食品中亚硝酸盐的测定(盐酸萘乙二胺法)二、食品中硝酸盐的测定(镉柱法)三、食品中亚硫酸盐的测定(盐酸副玫瑰苯胺法)四、小麦粉中过氧化苯甲酰的测定(气相色谱法)五、食品中苯甲酸(山梨酸)的测定(气相色谱法)六、食品中糖精钠的测定(高效液相色谱法)第三节 食品中有害矿物元素测定一、食品中铅含量的测定二、食品中砷含量的测定第四节 常见食品掺假鉴别和检验一、乳及乳制品掺假鉴别和检验二、肉类制品掺假鉴别和检验三、酒类掺假鉴别和检验四、配制假果汁饮料的鉴别和检验五、蜂蜜掺假鉴别和检验六、酿造酱油和化学酱油鉴别和检验七、辣椒掺红砖粉鉴别和检验思考与模拟实训题第五章 食品安全评价第一节 食品安全的社会性一、公共卫生与人体健康二、食品安全卫生的社会学意义第二节 食品安全管理和发展对策一、食品安全面临的主要问题二、我国食品安全管理状况三、加强食品安全管理的措施第三节 食品安全性评价一、食品安全性评价概述二、食品安全性评价程序三、食品安全性的风险评价四、食品安全性评价实例——转基因食品的安全性评价五、食品中有害物质卫生标准的制定思考题第六章 食品质量控制 . 第一节 质量控制基础知识一、质量管理概念二、质量管理保障体系三、全面质量管理第二节 ISO9000 : 2000质量管理体系一、ISO9000质量管理原则二、企业推行ISO9000标准的意义三、基本术语第三节 GMP管理体系一、GMP概述二、食品GMP三、饮料工厂GMP实例四、GMP的认证第四节 食品卫生操作程序(SSOP)一、SSOP的概念二、SSOP的内容三、SSOP的意义第五节 HACCP食品安全控制体系一、HACCP的概念与作用二、HACCP由来与发展三、HACCP的基本原理四、HACCP实施必备条件五、HACCP计划的制定六、HACCP在无菌包装果汁生产中的应用实例思考与案例分析题第七章 食品安全有关机构介绍第一节 国际食品管理机构简介一、世界卫生组织二、联合国粮食及农业组织三、食品法典委员会四、国际标准化组织第二节 中国食品质量管理机构简介一、卫生部二、农业部三、国家工商行政管理总局四、国家食品药品监督管理局五、国家质量监督检验检疫总局第三节 食品质量认证认可体系一、认证认可制度二、中国认证认可体系三、中国食品质量安全市场准入制度——QS认证思考与案例分析题第八章 食品安全性前景展望一、我国食品安全现状二、影响我国食品安全的主要原因三、食品安全战略重点领域四、结语思考题参考文献

## <<食品安全与卫生检测>>

### 章节摘录

版权页：插图：食品安全卫生是指食品中不应含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素，这些因素可能导致消费者急性或慢性中毒、感染疾病、产生危及消费者及其后代健康的隐患。

“民以食为天”，食品的安全性是食品必须具备的基本要素。

危害食品安全的因素是复杂的。

如我国人口多，环境保护意识差，生存环境及质量不高；水源污染导致食源性疾患的发生；水质污染直接影响海产品的卫生质量；农畜业种植、养殖源头污染对食品安全的威胁越来越严重；农药、兽药滥用，造成食物中农药、兽药残留问题突出；食品中添加不符合食品卫生要求的物质而引起的食物中毒等事件屡有发生。

一、食品安全与人类健康食品安全性是食品质量的最重要组成部分，一旦忽视食品安全问题，对人类健康、人民生活和社会安定可带来严重后果。

这对食品生产者、经营者、社会管理部门、政府决策部门提出了紧迫的课题：如何从长远角度把确保食品安全问题落到实处。

解决好这个问题，必须对食品安全性有一个充分的、科学的理解。

食品的安全卫生问题现已引起全球关注，是人们生存所必须关注的重要课题。

健康是人类追求的目标。

食品安全卫生是世界食品业发展所面临的重大课题和严峻挑战。

目前，世界各国都在致力于食品安全卫生法律法规的建立与完善，并建立起保护消费者健康、切实可行的国家食品安全的保障体系。

二、影响食品安全卫生的因素（一）微生物引起的食源性疾病，特别是以细菌、病毒为主而引起的食物中毒，已成为危害人群，特别是危害学生健康的重要问题。

（二）农业种植和养殖业的源头污染对食品安全的威胁越来越严重。

农药、兽药滥用在食品中残留量过高的问题十分突出。

（三）排放有毒、有害物质的工厂、粪场、垃圾堆等污染源的危害日益严重。

如环境污染，有害昆虫如苍蝇、老鼠、蟑螂等传播污染。

（四）豪华装修材料释放有害物质，如甲醛、苯化合物等，不仅直接污染食品，还可直接危害人体的健康。

（五）食品生产经营单位使用的生活饮用水、消毒剂和空气清新剂等，其卫生与否也是影响食品安全卫生的重要因素。

（六）违法生产、经营食品的问题十分严重。

主要集中在一些中小城市、乡镇，所生产的不符合食品卫生标准要求的产品可造成食物中毒。

如食品中添加违禁物品（瘦肉精、吊白块等）、滥用食品添加剂，食品生产企业弄虚作假，不执行卫生制度的现象屡有发生。

## <<食品安全与卫生检测>>

### 编辑推荐

《食品安全与卫生检测》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一。

<<食品安全与卫生检测>>

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>