

<<食用农产品安全消费100问>>

图书基本信息

书名：<<食用农产品安全消费100问>>

13位ISBN编号：9787109153929

10位ISBN编号：7109153924

出版时间：2011-6

出版时间：中国农业出版社

作者：农业部农产品质量安全监管局 编

页数：78

字数：63000

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>

## <<食用农产品安全消费100问>>

### 内容概要

《食用农产品安全消费100问》以胡锦涛为总书记的党中央提出科学发展观，以人为本，建设和谐社会的治国方略，是对建设有中国特色社会主义国家理论的又一创新和发展。实践这一大政方针是长期而艰巨的历史重任，其根本举措是普及教育，普及科学，提高全民的科学素质，这是富民强国的百年大计，千年大计。

## <<食用农产品安全消费100问>>

### 书籍目录

#### 一、食用农产品安全消费基础知识

- 1.什么是安全的食用农产品?
- 2.我国食用农产品的安全现状如何?
- 3.如何安全消费食用农产品
- 4.无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志是什么?
- 5.无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和关系是什么?
- 6.食用农产品标准包括哪些?是如何分类的?
- 7.食品标签中的HACCP、GMP、SSOP、ISO等标识代表什么含义?
- 8.常见的食用农产品标准代号有哪些?
- 9.《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识有哪些要求?
- 10.根据《农产品质量安全法》规定,哪些农产品不得在市场上销售?
- 11.买到假冒劣质农产品后该怎么办?
- 12.什么是农药残留和农药残留量?
- 13.什么是畜禽产品安全?

#### 二、食用农产品安全消费常识

##### (一)米面油类

- 14.怎样储存大米才安全,营养流失少?
- 15.怎样鉴别和处理发霉大米?
- 16.什么是陈化粮?陈化粮可否食用?
- 17.如何鉴别染色小米?
- 18.如何识别真伪黑米?
- 19.如何选购紫米?黑米与紫米的区别是什么?
- 20.面粉的种类是如何划分的?
- 21.怎样选购面粉?

22.

各种食用油的营养成分如何,如何吃出健康

- 23.压榨油比浸出油更安全吗?
- 24.重植物油、轻动物油的消费观是否科学?
- 25.如何防止花生、大豆、芝麻等油料农产品中黄曲霉毒素的危害?

##### (二)蔬菜类

- 26.蔬菜中的主要污染物有哪些?
- 27.蔬菜中的污染物有何危害?
- 28.怎样选购污染少的蔬菜?
- 29.消费者如何鉴别蔬菜的质量安全?在哪里购买蔬菜是安全的?
- 30.购买的新鲜蔬菜应先浸泡几小时后方能食用,这种观点正确吗?
- 31.野菜都是安全蔬菜,这种观点正确吗?
- 32.家庭中清除蔬菜瓜果上残留农药的简易方法有哪些?

.....

## <<食用农产品安全消费100问>>

### 编辑推荐

由农业部农产品质量安全监管局编写的《食用农产品安全消费100问》内容介绍：以胡锦涛为总书记的党中央提出科学发展观，以人为本，建设和谐社会的治国方略，是对建设有中国特色社会主义国家理论的又一创新和发展。

实践这一大政方针是长期而艰巨的历史重任，其根本举措是普及教育，普及科学，提高全民的科学素质，这是富民强国的百年大计，千年大计。

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>