

<<食品标准与法规>>

图书基本信息

书名 : <<食品标准与法规>>

13位ISBN编号 : 9787109157637

10位ISBN编号 : 7109157636

出版时间 : 2008-1

出版时间 : 钱志伟 中国农业出版社 (2008-01出版)

作者 : 钱志伟 编

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>

<<食品标准与法规>>

内容概要

《食品标准与法规(第2版)》教材共分8章，以我国最新食品标准与法规为依据，以食品标准与标准化、食品法律法规、食品生产许可和食品产品认证管理为主线，分别介绍了食品标准与法规的概念与作用、食品企业标准的编制程序与要求、食品企业标准化与标准体系的内容和要求、我国主要的食品标准与法规、食品生产许可的条件和申办程序、无公害农产品、绿色食品、有机食品、保健食品、地理标志产品认证条件和认证程序。

教材以职业岗位需求为依据，以能力培养为本位，以适用、实用为原则，着力培养学生运用食品法律法规和标准知识，解决食品生产经营和质量监督实际问题的能力。

本教材可作为高等职业院校食品营养与检测、食品加工技术、食品生物技术、食品贮运与营销、农畜特产品加工、农产品质量检验、食品药品质量监督管理、烹饪工艺与营养等食品类专业的教学用书，也可供食品生产经营、食品质量监督、检验机构相关人员参考使用。

<<食品标准与法规>>

书籍目录

第二版前言第一版前言第一章 绪论第一节 食品标准与法规概述一、标准和法规的概念二、标准与法规的关系三、标准与法规的作用第二节 我国食品标准与法规发展概况一、食品和食品安全的内涵二、我国食品标准化发展概况三、我国食品安全法制化管理进程四、课程目标与学习方法思考与练习知识链接第二章 食品标准的制定与编写第一节 概述一、我国的标准化管理二、标准的分类第二节 食品企业标准制定的程序一、食品企业标准的基本内容和制定(或修订)原则二、食品企业标准的制定第三节 食品标准的结构一、按标准内容划分二、按层次划分第四节 食品标准要素的编写一、资料性概述要素的编写二、规范性一般要素的编写三、规范性技术要素的编写四、资料性补充要素的编写五、标准编写中要素的表述思考与练习知识链接第三章 标准化与食品企业标准体系第一节 食品企业标准化概述一、食品企业标准化的作用二、标准化原理和基本原则第二节 企业标准体系要求一、企业标准化的概念和要求二、企业标准化管理三、企业标准体系的建立第三节 企业技术标准体系一、企业技术标准概述二、企业技术标准体系的主要内容和要求第四节 企业管理标准体系一、管理标准体系的编写要求二、管理标准的构成及指南第五节 企业工作标准体系一、工作标准概述二、企业工作标准体系的构成和编写思考与练习知识链接第四章 我国的食品标准第一节 食品基础标准一、名词术语、图形符号、代号类标准二、食品分类、包装标准三、食品标准化标准第二节 食品安全标准一、概述二、食品、食品相关产品中危害人体健康物质的限量标准三、食品添加剂使用标准四、特定人群的主辅食品的营养成分标准五、与食品安全、营养有关的标签、标志、说明书标准六、食品生产经营过程中的质量管理规范七、食品及食品相关产品安全卫生标准第三节 主要食品质量标准一、粮食加工制品质量标准二、食用油脂及食用油脂制品质量标准三、果品蔬菜加工制品质量标准四、畜产加工食品和水产加工品质量标准五、罐头食品质量标准六、调味品质量标准……第五章 国际食品标准及采用国际标准第六章 我国的食品法规第七章 食品生产许可第八章 食品产品认证附录一 中华人民共和国食品安全法附录二 中华人民共和国食品安全法实施条例参考文献

<<食品标准与法规>>

章节摘录

版权页：插图：广义的“食品安全”含义包括三个方面的内容：一是从数量角度，要求国家能够提供给公众足够的食物，满足社会稳定的基本需要；二是从卫生安全角度，要求从食品获取充足的营养；三是从发展的角度，要求食品的获得要注重生态环境的良好保护和资源利用的可持续性。

狭义的“食品安全”是指食品中有毒、有害物质对人体健康的影响的公共安全问题，我国《食品安全法》第九十九条第三款规定：“食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。”

“我国食品安全概念的法律性质包括以下几个方面：（1）食品应当无毒、无害。

所谓食品无毒、无害是指正常人在正常食用情况下摄入食品，不会造成对人体的危害。

所谓正常食用，是指食品无毒、无害的相对性，允许少量含有，但不得超过国家规定的限量标准。

这是对食品成分的安全性要求。

（2）食品应当符合应有的营养要求。

所谓符合应当有的营养要求，是指食品所包含的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、碳水化合物等营养物质，以及食品的消化率等能够发挥维持人体正常生理功能的作用，不影响人体的正常代谢。

这是对食品功能的安全性要求。

（3）食品应当对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

所谓对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害，是指食品不能含有导致消费者产生任何急性、亚急性或者慢性毒害或食源性疾病感染的因素，也不包括危及人类后代的隐患。

这是对食品免疫和遗传的安全性要求。

（4）食品安全概念具有绝对性和相对性。

从绝对意义讲，食品安全与食品卫生、食品质量、营养健康有密切的联系，既有食品成分安全的要求，又有功能、免疫和遗传安全性的要求，食品应当是对人体健康零风险的，不存在对人体健康造成急性或慢性损害的任何隐患。

但人们逐渐认识到，绝对安全是很难做到的，食品安全更应该是一个相对的、广义的概念。

一方面，任何一种食品，即使其成分对人体是有益的，或者其毒性很小，但如果食用数量过多或食用条件及方法不合适，仍有可能对人体造成损害。

譬如，食盐过量会中毒，饮酒过度会伤身。

另一方面，一些食品的安全性又是因人而异的。

譬如，鱼、虾、蟹类海产品具有丰富的营养成分，对多数人是安全的，但其对某些人可能会导致过敏，食用会损害身体健康。

因此，食品的绝对安全是很难达到的，评价一种食品或者其成分是否安全，不能单纯地看它内在固有的“有毒、有害物质”，更重要的是看它是否造成实际危害。

从目前的研究情况来看，在食品安全概念的理解上，国际社会已经基本形成共识，即食品的种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。

<<食品标准与法规>>

编辑推荐

《食品标准与法规(第2版)》：最新标准与法规 内容够用、实用。

<<食品标准与法规>>

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>