

<<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 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的感染性因素，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>