

<<食品安全与质量管理学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与质量管理学>>

13位ISBN编号：9787122015969

10位ISBN编号：7122015963

出版时间：2008-2

出版时间：化学工业出版社

作者：刁恩杰 编

页数：213

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>

## <<食品安全与质量管理学>>

### 内容概要

本书结合当前人们所关注的食品质量与安全问题进行了论述,全书共分13章,分别详细介绍了食品安全与质量管理的基本概念和理论以及进行食品质量安全的重要性;食品中存在的三大类危害及其预防控制措施;食品安全控制体系;食品安全性毒理学评价与安全风险分析;食品质量控制方法;食品企业现场管理;ISO 9001质量管理体系与QS市场准入制度。

本书还着重介绍了食品企业可能面临的危机及其应对措施以及质量成本控制等内容。

本书内容新颖,实用性较强,可作为食品专业的本科及大中专教材,也可供相关领域科研、生产、管理等工作人员参考。

## 书籍目录

第1章 绪论1.1 食品安全概述1.1.1 食品1.1.2 食品安全1.2 食品质量管理概述1.2.1 食品质量1.2.2 食品质量管理1.3 食品安全与质量管理的重要性1.3.1 保障消费者的健康和生命安全1.3.2 提高产品的市场竞争力1.3.3 促进国际贸易.规避各种壁垒第2章 影响食品安全的危害因素及其预防措施2.1 生物性危害因素及其预防措施2.1.1 细菌2.1.2 霉菌及其毒素2.1.3 病毒2.1.4 寄生虫2.1.5 鼠类及昆虫2.2 化学性危害因素及其预防措施2.2.1 食品添加剂2.2.2 农药、兽药残留2.2.3 生物毒素2.2.4 环境污染物2.3 放射性危害因素及其预防措施2.4 食品加工、物流与包装2.4.1 食品加工与食品安全2.4.2 食品包装与食品安全2.4.3 食品物流与食品安全2.5 食物过敏及其预防措施2.6 新型食品2.6.1 保健食品的安全性2.6.2 辐照食品的安全性2.6.3 转基因食品的安全性2.7 膳食结构2.7.1 营养不良2.7.2 营养过剩2.8 食品掺伪第3章 良好操作规程 (GMP) 3.1 良好操作规程概述3.1.1 GMP产生的历史背景3.1.2 食品GMP的发展历程3.1.3 GMP在国际上的发展状况3.1.4 C4VP在中国的发展与实施情况3.2 国外良好操作规程3.2.1 美国的良好操作规程3.2.2 CAC (食品卫生通则) 3.3 我国的良好操作规程3.3.1 卫生质量方针和目标3.3.2 组织机构及其职责3.3.3 生产、质量管理的要求3.3.4 环境卫生要求3.3.5 车间及设施卫生的要求3.3.6 原料、辅料卫生的要求3.3.7 生产、加工卫生的要求3.3.8 包装、储存、运输卫生的要求3.3.9 有毒有害物品的控制3.3.10 检验的要求3.3.11 保证卫生质量体系有效运行的要求第4章 卫生标准操作程序 (SSOP) 4.1 SSOP介绍4.1.1 SSOP含义4.1.2 SSOP的起源、发展及现状4.1.3 SSOP的基本内容4.1.4 实施SSOP的意义4.2 SSOP八项内容详解4.2.1 水(冰)的安全4.2.2 与食品接触表面的清洁度4.2.3 防止交叉污染4.2.4 设施的清洁与维护4.2.5 防止食品被外部污物污染4.2.6 外部污染物的监控4.2.7 有毒化学物品的标记、储存和使用4.2.8 雇员的健康与卫生控制4.2.9 虫害的控制4.3 果蔬汁生产加工企业的SSOP计划(实例) 4.3.1 加工用水的安全4.3.2 果蔬汁接触面的状况和清洁第5章 危害分析与关键控制点 (HACCP) 第6章 食品安全性评价第7章 食品安全风险分析第8章 食品质量控制第9章 5S管理第10章 食品质量管理体系第11章 食品质量安全市场准入制度第12章 食品企业危机管理第13章 食品质量成本管理附表 每日卫生控制记录表和定期卫生控制记录表参考文献

## 章节摘录

第2章 影响食品安全的危害因素及其预防措施食品中的危害主要包括生物性危害、化学性危害和放射性危害。

其中以生物性危害引起食源性疾病的现象较为普遍，近些年化学性污染（如甲醇、甲醛、亚硝酸盐、重金属、有机磷农药、瘦肉精、化学防腐剂等）急剧增加，食物中毒事件时有发生。

当人们拎着菜篮子走进家门的时候，菜篮子里的各种农副产品已经通过了生产（种植、养殖）、加工、物流（储存、运输）、销售等多个环节。

可以说，从农田到餐桌整个食品链的任何环节都有可能受到有害物质的污染。

随着科学技术的发展，又出现一些新型食品，如转基因食品、辐照食品等，这些新型食品的安全性也引起了人们的广泛关注。

同时，膳食结构不平衡、食物过敏原、食品掺伪等都会对食品的安全产生影响。

2.1 生物性危害因素及其预防措施食品生物性危害主要包括细菌、霉菌、病毒、寄生虫等。

食品中的微生物不但降低食品卫生质量，引起食品腐败变质，而且对人体健康产生危害；食入含有病毒的食物，就可能导致食物中毒；寄生虫主要通过病人、病畜的粪便污染环境后间接污染食品，也有直接污染食品。

虫害污染主要通过原料贮藏、加工过程以及成品贮藏等过程污染，主要的虫害包括老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂、跳蚤等。

2.1.1 细菌引起食品危害的微生物包括细菌和霉菌。

在各种食物中毒中，以细菌性食物中毒最多。

细菌对食品安全性的影响主要表现在一方面引起食品的腐败变质；另一方面引起食源性疾病或食物中毒。

食物中毒的类型分为三种：细菌本身生长繁殖造成的，如沙门菌、志贺菌等，称为感染型食物中毒；细菌生长繁殖过程中产生的毒素造成的，如肉毒梭菌产生肉毒素、金黄色葡萄球菌产生肠毒素等，称为毒素型食物中毒；细菌本身既能感染又能产生毒素，如副溶血性弧菌，本身既能引起肠道疾病，又会产生耐热性溶血毒素，属于混合型食物中毒。

（1）细菌污染食品的途径 加工前食品原料污染食品原料在种养殖过程中可能受环境中水、空气、土壤中有毒有害物质等污染，细菌污染的程度因品种和来源不同而异。

加工过程污染加工过程是细菌污染机会最多的环节。

可以通过不洁净的人手、手套、工作服、设备、生产环境、工（器）具等发生交叉污染。

物流过程（贮藏、运输）污染食品在不利的贮藏、运输条件下受到二次污染。

销售过程污染食品销售过程中，散装食品受到不干净的销售用（器）具、包装材料以及消费者和服务人员的污染。

## <<食品安全与质量管理学>>

### 编辑推荐

《食品安全与质量管理学》内容新颖，实用性较强，可作为食品专业的本科及大中专教材，也可供相关领域科研、生产、管理等工作人员参考。

<<食品安全与质量管理学>>

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>