

<<食品安全导论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全导论>>

13位ISBN编号：9787122047861

10位ISBN编号：7122047865

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：张志健 主编

页数：270

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>

前言

“民以食为天”，食品是人类赖以生存的物质基础，食品安全既关系到人类的身体健康和生命安全，又关系到企业的效益、政府的形象、社会的稳定与发展。

而近年，世界各国不断有重大食品安全事件发生，就我国来说，这几年接二连三地出现食品安全事件，如用工业酒精勾兑假酒事件、大肠杆菌O157 H7食物中毒事件、毒蘑菇中毒事件、含“瘦肉精”猪肉中毒事件、含苏丹红的“红心咸鸭蛋”事件、“阜阳奶粉事件”，以及2008年发生的“三鹿毒奶粉事件”等。

为了能有效预防、控制食品安全问题，强化食品安全监督管理，教育部于2001年批准在高校增设食品质量与安全专业，以培养食品质量与安全高级人才。

自2002年西北农林科技大学率先招生以来，至2007年全国已有88所高等职业院校设置了本专业，有些院校正在申办或准备开办这个专业。

教材是教学的基础条件之一。

一本好的教材不仅方便教师组织本门课程的教学，而且有利于学生对本门课程的学习，从而提高教学质量奠定了基础。

而一本好的导论课程的教材，既可导引学生正确认识本专业，明确学习本专业的必要性和重要性，以及学习本专业的重要意义，巩固专业思想，提高学习的积极性和主动性，明确自己的努力方向和目标，而且可以使学生明确要从事本专业相关工作需要哪些知识和技能，以及怎么来有效地学习这些知识和技术，从而可避免学生学习的盲目性，提高学习效率。

“食品安全导论”是许多院校食品质量与安全专业的必开课程，为此，我们编写了这本《食品安全导论》教材。

本书共七章，分别介绍了食品质量与安全的基础知识（第一章和第三章部分内容）、食品质量与安全分析（第二章和第三章部分内容）、食品质量与安全技术体系（第五章）、食品质量与安全管理（第四章和第六章）、食品质量与安全教育（第七章）。

在内容介绍的把握上，我们特别注意两个方面：一是导论课程的专业导引和知识导引作用，使学生明白为什么要学习本专业及主要学习哪些知识和技术；二是合理把握有关知识介绍的程度，“食品安全导论”是一门专业基础课，一般在低年级开设，这时学生缺乏相关基础知识和概念，所以加强了有关概念、作用、意义及发展的介绍，而对诸如食品质量与安全的危害因子、检测技术、控制技术、评价技术等未作深入介绍，以免与其他课程教学内容重复。

本书由张志健（陕西理工学院）任主编，李新生（陕西理工学院）、王岁楼（中国药科大学）、秦礼康（贵州大学）和段振华（海南大学）任副主编，中国农业大学原副校长、教授李里特任主审。

第一章由秦礼康、孙勇（《食品科学》杂志社）编写；第二章由王岁楼、綦国红（中国药科大学）编写；第三章由段振华、孙海燕（陕西理工学院）编写；第四章由张志健、郝贵增（河南安阳工学院）编写；第五章由秦红（江苏常熟理工学院）、罗章（西藏大学）编写；第六章由车会莲（中国农业大学）、耿敬章（陕西理工学院）编写；第七章由张志健、李新生编写。

在本书编写过程中，中国农业大学李里特教授对编写提纲和书稿进行了审阅，并提出了许多宝贵的修改意见和建议；陕西理工学院陈文强、邓百万教授给予了多方面的指导和帮助；陕西理工学院教务处给予了一定支持（陕西理工学院教改项目：“食品安全导论”课程教学内容体系研究，XJG 0742）；同时参考了许多国内外专家、学者的研究成果，在此一并致谢！

本书除适合作为食品质量与安全和其他相关食品专业的教材外，也可作为对从事食品生产、加工、流通、质量监督管理人员及一般读者进行食品安全知识培训的参考书。

食品安全涉及学科面广，问题复杂多变，且随着科学技术、经济、社会及管理体制的发展，内容和要求变化迅速，加之我们水平和能力有限，书中存有疏漏和不妥之处，恳请广大读者提出宝贵意见和建议，以便择机改进。

编者2009年2月

<<食品安全导论>>

内容概要

本书共七章，分别介绍了食品质量与安全的基础知识（第一章和第三章部分内容）、食品质量与安全分析（第二章和第三章部分内容）、食品质量与安全技术体系（第五章）、食品质量与安全管理（第四章和第六章）、食品质量与安全教育（第七章）。

本书在内容介绍的把握上，特别注意两个方面：一是导论课程的专业导引和知识导引作用，使学生明白为什么要学习本专业及主要学习哪些知识和技术；二是合理把握有关知识介绍的程度。

本书可作为食品质量与安全和其他相关食品专业的教材，也可作为对从事食品生产、加工、流通、质量监督管理人员及一般读者进行食品安全知识培训的参考书。

书籍目录

第一章 食品质量与安全基础 第一节 食品 一、食品的概念 二、食品的基本功能与要求 三、食品的分类 四、食品的发展概述 第二节 食品质量 一、质量的概念 二、质量特性 三、质量的表现形式及其特性 四、质量管理概述 第三节 食品安全与食品安全 一、食品安全的概念与特性 二、食品安全 三、加强食品安全管理的意义 第四节 食品安全学概述 一、食品安全学的特性 二、食品安全学的产生与发展 三、食品安全学的任务与研究内容 思考题 第二章 食品质量与安全分析 第一节 食品质量与安全概况 一、国际食品质量与安全问题的历史变革 二、我国食品质量与安全概况 第二节 食品质量与安全问题及产生的原因 一、国内外食品安全事件 二、我国不安全食品的表现形式 三、我国食品安全问题产生的原因 第三节 影响食品质量与安全的因素 一、食品污染与食源性疾病的因素 二、影响食品安全的生物性因素 三、影响食品安全的化学性因素 四、影响食品安全的物理性因素 五、现代生物技术对食品安全的影响 思考题 第三章 食物链及其与食品安全的关系 第一节 食品生产及其与食品安全的关系 一、农业生产概述 二、农药及其对食品安全的影响 三、兽药及其对食品安全的影响 四、化肥、农膜和饲料投入对食品安全的影响 第二节 食品加工及其与食品安全的关系 一、食品加工的概念、目的和方法 二、食品加工的基本条件及其要求 三、食品加工过程中食品安全问题产生的原因 四、食品添加剂及其对食品安全的影响 五、食品加工过程中有害物质的产生 第三节 食品包装及其与食品安全的关系 一、食品包装概述 二、食品包装安全问题分析 第四节 食品流通及其与食品安全的关系 一、食品流通概述 二、食品在流通过程的质量变化 三、食品防腐保鲜技术概述 四、食品在流通过程的安全性 思考题 第四章 食品质量与安全管理体系 第一节 食品安全管理体系 一、国家食品安全管理体系 二、国家食品安全管理体系 第二节 国外食品安全管理体系 一、美国——分散管理模式 二、欧盟——集中管理模式 第三节 我国食品安全管理体系 一、我国食品安全管理现状 二、我国食品安全监管机构及其职责 三、我国食品安全监管体制存在的缺陷 思考题 第五章 食品质量与安全技术体系 第一节 食品质量与安全检验 一、食品检验概述 二、食品检验的分类 三、我国食品安全检验技术的现状与发展 第二节 食品风险分析 一、食品风险分析的历史与发展 二、食品风险分析的概念和主要内容 三、我国食品风险分析的现状与发展 第三节 食品质量与安全控制 一、食品质量与安全控制概述 二、食品安全控制的基本方式 三、我国食品质量与安全控制的现状与发展 思考题 第六章 食品质量与安全管理体系 第一节 食品法律法规 一、法律的概念、作用与体系 二、发达国家食品安全法律法规体系 三、我国食品安全法律法规体系 四、我国食品安全法律体系存在的不足之处 第二节 食品标准 一、标准与标准化的概念与作用 二、国际食品标准化概况 三、我国食品标准体系 四、我国食品标准现状及存在的问题 五、我国食品标准的完善与发展 第三节 食品质量认证 一、质量认证概述 二、国际食品质量安全认证概况 三、我国食品认证 第四节 食品安全信息体系与溯源 一、国外食品安全信息体系 二、我国食品安全信息体系的现状 三、我国食品安全信息体系建立 四、食品溯源 第五节 食品安全应急与召回 一、国外公共安全应急概况 二、我国食品安全应急机制的现状 三、食品安全应急机制的完善 四、食品召回 第六节 食品安全信用体系 一、食品安全信用 二、加快食品安全信用体系建设的必要性和重要意义 三、食品安全信用体系建设的指导思想与基本原则 四、食品安全信用体系建设的主要内容 思考题 第七章 食品质量与安全教育 第一节 食品质量与安全教育体系 一、美国食品质量与安全教育 二、我国食品质量与安全教育 第二节 食品质量与安全宣传教育 一、实施食品安全宣传教育的必要性和意义 二、食品安全宣传教育的指导思想、工作目标和主要任务 三、食品安全宣传教育的重点对象及宣教内容 四、食品安全宣传教育的工作原则、组织实施和保障 五、公众食品安全教育的模式 第三节 食品质量与安全本科教育 一、开展食品质量与安全本科教育的必要性 二、食品质量与安全本科教育的现状 三、食品质量与安全本科教育的特点、目标和要求 四、食品质量与安全本科专业课程体系 思考题 参考文献

章节摘录

插图：农药的毒害可根据中毒快慢分为急性毒害、亚急性毒害和慢性毒害。

(1) 急性毒害 当人、畜误食或接触农药一定剂量后，在极短时间内（24h）即出现中毒症状，甚至死亡，即为急性中毒。

(2) 亚急性毒害 因较长时间内（48h）接触某种农药或口食带有残留药剂的食品，导致人、畜的急性毒害，即为亚急性毒害。

(3) 慢性毒害（残留毒害）农药残毒的产生，主要是由于工厂大规模生产、加工过程中没有重视防护措施和农业生产上大面积使用剧毒、高残留农药，以致周围环境（土壤、水域及空气）被污染和农产品内部残留化学性质比较稳定的剧毒或高毒农药所造成。

特别是农药使用不当时，如在农作物、果树、蔬菜、烟叶、茶叶接近收获期，使用不恰当的农药或过多过浓的药液，更会使残留量增多，甚至超过国家规定的允许残留标准。

一般情况下，食品上或水域中残留的农药量虽不多，但长期摄食这些带毒的食品和水，就可能引起慢性中毒或危害人体健康。

如果用带毒农产品饲喂家畜、家禽，不仅影响其生长发育，还会累积富集在畜、禽的脂肪、肉、肝、肾、乳及禽蛋中，人类取食这些食品后即可能会造成中毒。

农药的慢性毒害表现出的中毒症状，一般不易被察觉，诊断时往往被误诊为其他疾病。

所以，慢性中毒易被人忽略，一旦发现为时已晚。

4. 农药的稳定性 农药在农作物、土壤、水体中残留的种类和数量与农药的化学性质有关。

大多数农药在环境中能逐渐分解成无毒的化合物，但有的农药化学物质稳定，如有机氯杀虫剂以及含砷、汞的农药，在环境与农作物中难以降解，降解产物也比较稳定，称之为高残留性农药。

一些性质较不稳定的农药，如有机磷和氨基甲酸酯类农药，在环境与农作物中比较易于降解，属于低残留性或无残留性农药。

例如，含砷、汞、铅、铜等的农药在土壤中的半衰期为10~30年，有机氯农药为2~4年，而有机磷农药只有数周至数月，氨基甲酸酯类农药仅1~4周。

农药稳定性愈大，在食品、饲料中存留时间就愈长，残留的量也愈大，对人、畜的危害性也愈大。

后记

“民以食为天”，食品是人类赖以生存的物质基础，食品安全既关系到人类的身体健康和生命安全，又关系到企业的效益、政府的形象、社会的稳定与发展。

而近年，世界各国不断有重大食品安全事件发生，就我国来说，这几年接二连三地出现食品安全事件，如用工业酒精勾兑假酒事件、大肠杆菌O157 H7食物中毒事件、毒蘑菇中毒事件、含“瘦肉精”猪肉中毒事件、含苏丹红的“红心咸鸭蛋”事件、“阜阳奶粉事件”，以及2008年发生的“三鹿毒奶粉事件”等。

为了能有效预防、控制食品安全问题，强化食品安全监督管理，教育部于2001年批准在高校增设食品质量与安全专业，以培养食品质量与安全高级人才。

自2002年西北农林科技大学率先招生以来，至2007年全国已有88所高等职业院校设置了本专业，有些院校正在申办或准备开办这个专业。

教材是教学的基础条件之一。

一本好的教材不仅方便教师组织本门课程的教学，而且有利于学生对本门课程的学习，从而提高教学质量奠定了基础。

而一本好的导论课程的教材，既可导引学生正确认识本专业，明确学习本专业的必要性和重要性，以及学习本专业的重要意义，巩固专业思想，提高学习的积极性和主动性，明确自己的努力方向和目标，而且可以使学生明确要从事本专业相关工作需要哪些知识和技能，以及怎么来有效地学习这些知识和技术，从而可避免学生学习的盲目性，提高学习效率。

“食品安全导论”是许多院校食品质量与安全专业的必开课程，为此，我们编写了这本《食品安全导论》教材。

本书共七章，分别介绍了食品质量与安全的基础知识（第一章和第三章部分内容）、食品质量与安全分析（第二章和第三章部分内容）、食品质量与安全技术体系（第五章）、食品质量与安全管理（第四章和第六章）、食品质量与安全教育（第七章）。

在内容介绍的把握上，我们特别注意两个方面：一是导论课程的专业导引和知识导引作用，使学生明白为什么要学习本专业及主要学习哪些知识和技术；二是合理把握有关知识介绍的程度，“食品安全导论”是一门专业基础课，一般在低年级开设，这时学生缺乏相关基础知识和概念，所以加强了有关概念、作用、意义及发展的介绍，而对诸如食品质量与安全的危害因子、检测技术、控制技术、评价技术等未作深入介绍，以免与其他课程教学内容重复。

本书由张志健（陕西理工学院）任主编，李新生（陕西理工学院）、王岁楼（中国药科大学）、秦礼康（贵州大学）和段振华（海南大学）任副主编，中国农业大学原副校长、教授李里特任主审。

第一章由秦礼康、孙勇（《食品科学》杂志社）编写；第二章由王岁楼、綦国红（中国药科大学）编写；第三章由段振华、孙海燕（陕西理工学院）编写；第四章由张志健、郝贵增（河南安阳工学院）编写；第五章由秦红（江苏常熟理工学院）、罗章（西藏大学）编写；第六章由车会莲（中国农业大学）、耿敬章（陕西理工学院）编写；第七章由张志健、李新生编写。

在本书编写过程中，中国农业大学李里特教授对编写提纲和书稿进行了审阅，并提出了许多宝贵的修改意见和建议；陕西理工学院陈文强、邓百万教授给予了多方面的指导和帮助；陕西理工学院教务处给予了一定支持（陕西理工学院教改项目：“食品安全导论”课程教学内容体系研究，XJG 0742）；同时参考了许多国内外专家、学者的研究成果，在此一并致谢！

本书除适合作为食品质量与安全和其他相关食品专业的教材外，也可作为对从事食品生产、加工、流通、质量监督管理人员及一般读者进行食品安全知识培训的参考书。

食品安全涉及学科面广，问题复杂多变，且随着科学技术、经济、社会及管理体制的发展，内容和要求变化迅速，加之我们水平和能力有限，书中存有疏漏和不妥之处，恳请广大读者提出宝贵意见和建议，以便择机改进。

<<食品安全导论>>

编辑推荐

《食品安全导论》可作为食品质量与安全和其他相关食品专业的教材，也可作为对从事食品生产、加工、流通、质量监督管理人员及一般读者进行食品安全知识培训的参考书。

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>