第一图书网, tushu007.com

<<食品质量与安全>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全>>

13位ISBN编号：9787122060136

10位ISBN编号：7122060136

出版时间：2009-8

出版时间：刘雄、 陈宗道 化学工业出版社 (2009-08出版)

作者：刘雄，陈宗道 编

页数：247

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，食以安为先 ”。
食品是人类最直接、最重要的消费品，自古以来食物的卫生与安全被视为民生的基础、国泰民安的根本。
同时，食品质量安全状况也是一个国家经济发展水平和人民生活质量的重要标志。
我国政府坚持以人为本，高度重视食品安全，一直把加强食品质量安全摆在重要的位置；自2001年中国先后启动实施了“ 无公害食品行动计划 ”，建立了食品质量安全市场准人制度，建立了全国食品安全风险快速预警与快速反应系统，积极开展食品生产加工、流通、消费环节风险监控，建立健全了食品召回制度，并初步建立了企业食品安全诚信档案，建立了食品生产加工企业红黑榜制度。
同时，在食品流通领域，深入实施以“ 提倡绿色消费、培育绿色市场、开辟绿色通道 ”为主要内容的“ 三绿工程 ”，加大餐饮等消费环节的食品安全监管力度等政策措施。
经过努力，我国食品质量总体水平稳步提高，食品安全状况不断改善，食品生产经营秩序显著好转。
但同时必须看到，中国还是一个发展中国家，食品安全的总体水平，包括标准水平和食品生产的工业化水平，与发达国家相比还有一定的差距，尤其是食品生产过程中掺杂使假、以假充真，以非食品原料、发霉变质原料加工食品，不按标准生产，滥用添加剂等违法行为屡禁不止。
近几年来，毒米、毒面、毒油几乎年年“ 东窗事发 ”，加上“ 三鹿 ”奶粉事件，闹得国内市场人心惶惶，与此同时，中国农产品、食品的出口也因卫生问题而出现了一些被出口国退货现象……这些食品质量与安全事件，严重威胁广大消费者的身心健康，影响人们的食品消费信心，影响我国食品产业的国际声誉，成为制约我国食品工业健康发展的关键问题。
为此，我国政府在2009年2月颁布了《中华人民共和国食品安全法》，为我国的食品安全提供了严格的法律保障。
为更好地提高我国食品质量和食用安全，更好推行“ 从农田到餐桌 ”的全方位的食品安全控制，本书围绕食品生产、加工和销售的相关环节着重阐述影响食品质量与安全的潜在因素和污染来源，以及相应的控制措施。
本书主要包括植物源性食品的安全性、动物源性食品的安全性、加工食品的安全性、食品安全性评价、食品生产过程和加工过程的安全质量保证、食品流通和服务环节的安全质量控制、食品卫生安全法规标准、食品安全监管的机构和制度等内容。
本书由全国多所院校共同参与编写，汇集了从事本学科教学与研究工作的主要力量，是集体智慧的结晶。
本书编写人员分工：第一章由西南大学陈宗道、刘雄编写；第二章由西南大学马良编写；第三章由西南民族大学张焕容编写；第四章由西南大学刘雄编写；第五章由四川农业大学刘书亮编写；第六章由四川农业大学林居纯编写；第七章由四川农业大学田刚编写，第八章、第九章由西南大学赵国华编写；第十章由西南大学陈宗道编写。
全书由刘雄和陈宗道统稿。
在本书编写出版过程中得到了编者所在院校和化学工业出版社的指导、帮助和支持，在此深表谢意。
由于我们水平有限，工作繁忙，加之食品质量与安全学科内容广泛和其仍在研究发展中，书中的疏漏和不妥之处在所难免，殷切期待各位读者和同行的惠正。

内容概要

《食品质量与安全》围绕食品生产、加工和销售的相关环节着重阐述影响食品质量与安全的潜在因素和污染来源，以及相应的控制措施。
《食品质量与安全》主要包括植物源性食品的安全性、动物源性食品的安全性、加工食品的安全性、食品安全性评价、食品生产过程和加工过程的安全质量保证、食品流通和服务环节的安全质量控制、食品卫生安全法规标准、食品安全监管的机构和制度等内容。
《食品质量与安全》可作为食品专业及相关专业的本科生和研究生教材，也可供从事食品安全管理的研究人员和管理人员参考。

书籍目录

第一章 绪论第一节 食品安全概述一、食品安全与食品卫生的定义二、影响食品安全与卫生的因素三、食品安全的意义第二节 中国食品质量安全和食品监管现状一、中国食品质量安全和食品监管工作卓有成效二、中国食品质量和食品监管工作存在的问题三、食品安全监管工作的应对之策参考文献第二章 植物源性食品的安全性第一节 天然有毒物质对植物源性食品安全性的影响一、概述二、植物源性食品中常见的天然有毒物质第二节 环境污染物对植物源性食品安全性的影响一、概述二、各种环境污染物对植物源性食品安全的影响三、食品中环境污染物残留的控制第三节 硝酸盐对植物源性食品安全性的影响一、植物源性食品中硝酸盐的来源二、硝酸盐对食品安全的影响三、植物源性食品中硝酸盐的控制第四节 农药残留对植物源性食品安全性的影响一、概述二、植物源性食品中常见的残留农药三、食品中农药残留控制第五节 转基因植物源性食品的安全性一、概述二、转基因植物源性食品的主要安全性问题三、转基因食品的安全控制第六节 新资源植物源性食品的安全性一、概述二、新资源植物源性食品的安全性问题三、新资源植物源性食品安全控制参考文献第三章 动物源性食品的安全性第一节 天然有毒物质对动物源性食品安全性的影响一、概述二、动物源性食品中常见的天然有毒物质第二节 兽药残留对动物源性食品安全性的影响一、兽药残留的概念与分类二、动物源性食品中常见的残留兽药三、兽药残留对动物源性食品安全性的影响四、动物性食品中药物残留的原因和途径五、食品中兽药残留的控制第三节 人畜共患病对动物源性食品安全性的影响一、概述二、重大人畜共患病对动物源性食品安全性的影响三、人畜共患病的控制参考文献第四章 加工食品的安全性第一节 腌制食品的安全性一、概述二、腌制食品常见的安全性问题三、腌制食品的安全性控制第二节 罐制食品的安全性一、概述二、罐制食品常见的安全性问题三、罐制食品的安全性控制第三节 热加工食品的安全性一、概述二、热加工食品的安全性三、热加工食品的安全性控制第四节 辐照食品的安全性一、概述二、辐照对食品安全性的影响三、辐照食品安全性控制第五节 食品添加剂的安全性一、概述二、食品添加剂的安全性三、食品添加剂的安全控制第六节 食品包装材料和容器的安全性一、概述二、常见的包装材料和容器对食品安全的危害三、包装材料及容器的安全性控制第七节 生物污染对加工食品安全性的影响一、概述二、生物污染对加工食品安全性的影响三、加工食品生物污染的控制参考文献二、辐照对食品安全性的影响三、辐照食品安全性控制第五节 食品添加剂的安全性一、概述二、食品添加剂的安全性三、食品添加剂的安全控制．第六节 食品包装材料和容器的安全性一、概述二、常见的包装材料和容器对食品安全的危害三、包装材料及容器的安全性控制第七节 生物污染对加工食品安全性的影响一、概述二、生物污染对加工食品安全性的影响三、加工食品生物污染的控制参考文献第五章 食品安全性评价第一节 概述一、食品安全性评价的意义二、毒理学的基本概念第二节 毒理学安全性评价程序一、食品毒理学安全性评价程序适用范围二、食品毒理学安全性评价程序对受试物的要求三、食品毒理学安全性评价试验的四个阶段内容及选用原则第三节 食品毒理学安全性评价试验一、毒理学评价试验目的二、毒理学评价试验前的准备三、急性毒性试验四、急性联合毒性试验五、遗传毒性试验六、致畸试验七、亚慢性毒性试验八、繁殖试验九、代谢试验十、蓄积毒性试验十一、慢性毒性试验和致癌试验第四节 食品安全性毒理学评价试验结果判定及食品安全危害评估一、食品安全性毒理学评价试验结果判定二、进行食品安全性评价时需要考虑的因素三、食品危险性分析参考文献第六章 食品生产过程的安全质量保证第一节 概述一、GAP和安全食品的概念及特点二、GAP和安全食品生产的联系及区别第二节 GAP一、国际GAP介绍二、中国GAP介绍第三节 无公害食品生产一、无公害食品产地生态环境要求二、无公害食品生产操作规程三、无公害食品加工卫生要求四、无公害食品标准第四节 绿色食品生产一、绿色食品产地生态环境要求二、绿色食品生产操作规程三、绿色食品加工卫生要求四、绿色食品标准第五节 有机食品一、有机食品产地生态环境要求二、有机食品生产操作规程三、有机食品加工卫生要求四、有机食品标准参考文献第七章 食品加工过程的安全质量保证第一节 企业质量管理体系第二节 良好操作规范一、概述二、GMP的内容三、食品GMP的实施例第二节 HACCP一、概述二、H．ACCP的内容三、H．ACCP体系的建立四、HACCP的作用第三节 IS09000标准一、ISO9000族标准的概念二、ISO9000族标准的产生、发展与完善三、IS09000：2000质量管理体系的主要内容四、IS09000族标准的作用五、ISO9000、GMP和HACCP的关系第四节 IS014000族标准一、ISO14000族标准的概念二、ISO14000族标准的产生、发展与完善三、ISO14000族标准的主要内容四、ISO14000族标

准的作用参考文献第八章 食品流通和服务环节的安全质量控制第一节 农产品批发市场(农贸市场)一、概述二、农产品批发市场常见的食品安全问题三、农产品批发市场的食品安全质量控制第二节 超市食品安全质量控制一、概述二、超市常见的食品安全问题三、超市的食品安全控制方法第三节 餐饮食品的安全质量控制一、概述二、餐饮常见的食品安全问题三、餐饮的食品安全质量控制第四节 进出口食品安全质量控制一、概述二、进出口食品的安全质量控制参考文献第九章 食品卫生安全法规标准第一节 概述第二节 我国食品安全卫生的主要法规一、食品安全法二、食品卫生监督程序三、食品卫生行政处罚办法第三节 国际食品卫生安全的主要法规一、食品法典委员会(CAC)法规二、FDA法规三、欧盟法规四、日本法规第四节 我国的食品标准一、卫生标准二、产品标准第五节 国际食品标准一、CAC标准二、ISO标准第六节 主要出口对象国标准一、美国标准二、欧盟标准三、日本标准第十章 食品安全监管的机构和制度第一节 中国的食品安全监管机构和制度一、中国的食品安全监管机构二、中国的食品安全法律法规体系第二节 国际食品安全监管的机构和制度一、国际贸易组织二、国际食品安全管理机构和法规第三节 一些国家或地区食品安全监管的机构和制度一、美国二、加拿大三、欧盟四、澳大利亚、新西兰的食品安全监管机构和制度五、日本参考文献

章节摘录

插图：第二章 植物源性食品的安全性第一节　天然有毒物质对植物源性食品安全性的影响一、概述植物是人类最重要的食物资源。
我国幅员辽阔，地理成分复杂，植物种类丰富，有毒植物的种类也很多。
据研究报道，我国有毒植物约有1300种，分属于140个科。
有毒植物中的天然有毒物质是人类植物源性食物中毒的重要因素之一，对人类健康和生命安全有较大的危害。
植物中的天然有毒物质是指植物体本身存在的或者由于储存条件不当形成的某种对人体健康有毒害的非营养性天然物质成分，不包括那些污染的和吸收入植物体内的外源化合物，如农药残留和重金属污染物等。
因此，植物源性天然有毒物质可以分为两类，一类是植物天然含有的有毒成分，如生氰糖苷、硫苷等，另一类是植物在一定条件下产生的有毒成分，如发芽马铃薯中的龙葵碱等。
植物中有毒物质的摄入可不同程度地危害人体健康，降低食品的营养价值和影响风味品质，引起人食物过敏和对食品的特异性反应；此外，因含有毒物质的植物外形、色泽与无毒的品种相似，易被人们混淆误食引起食物中毒。

编辑推荐

《食品质量与安全》是由化学工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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