

<<动物性食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787122092601

10位ISBN编号：7122092607

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：张升华，乐涛 主编

页数：259

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>

## <<动物性食品卫生检验>>

### 前言

当今,我国高等职业教育作为高等教育的一个类型,已经进入到以加强内涵建设,全面提高人才培养质量为主旋律的发展新阶段。

各高职高专院校针对区域经济社会的发展与行业进步,积极开展新一轮的教育教学改革。

以服务为宗旨,以就业为导向,在人才培养质量工程建设的各个侧面加大投入,不断改革、创新和实践。

尤其是在课程体系与教学内容改革上,许多学校都非常关注利用校内、校外两种资源,积极推动校企合作与工学结合,如邀请行业企业参与制定培养方案,按职业要求设置课程体系;校企合作共同开发课程;根据工作过程设计课程内容和改革教学方式;教学过程突出实践性,加大生产性实训比例等,这些工作主动适应了新形势下高素质技能型人才培养的需要,是落实科学发展观,努力办人民满意的高等职业教育的主要举措。

教材建设是课程建设的重要内容,也是教学改革的重要物化成果。

教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高〔2006〕16号)指出“课程建设与改革是提高教学质量的核心,也是教学改革的重点和难点”,明确要求要“加强教材建设,重点建设好3000种左右国家规划教材,与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材,并确保优质教材进课堂。

”目前,在农林牧渔类高职院校中,教材建设还存在一些问题,如行业变革较大与课程内容老化的矛盾、能力本位教育与学科型教材供应的矛盾、教学改革加快推进与教材建设严重滞后的矛盾、教材需求多样化与教材供应形式单一的矛盾等。

随着经济发展、科技进步和行业对人才培养要求的不断提高,组织编写一批真正遵循职业教育规律和行业生产经营规律、适应职业岗位群的职业能力要求和高素质技能型人才培养的要求、具有创新性和普适性的教材将具有十分重要的意义。

## <<动物性食品卫生检验>>

### 内容概要

本书主要包括绪论、理论部分（分四个单元，共十五章）、实训指导和附录四部分。

主要介绍了肉、乳、蛋、水产品及其制品受污染的来源及途径，动物性食品及其制品在生产、加工、贮藏、运输及销售过程中的卫生监督和卫生检验。

本书的特点是既有实用性、全面性，又有先进性和系统性。

既保证了社会实践中需要的基础知识够用，满足实际工作的需要，且融入了一些先进的检验技术与检验手段，并拓展了今后兽医卫生检验发展趋势性的内容。

本书适合作为高等职业院校兽医专业、防疫检疫专业教材，也可供动物防疫检疫工作人员参考。

## &lt;&lt;动物性食品卫生检验&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、动物性食品卫生检验概念二、动物性食品卫生检验目的与任务三、动物性食品卫生检验发展概况四、动物性食品卫生检验发展趋势

第一单元 动物性食品污染基础知识

第一章 动物性食品污染

第一节 动物性食品污染概述一、动物性食品污染的概念二、动物性食品污染的分类三、动物性食品污染的来源

第二节 动物性食品污染的危害一、食肉感染二、食肉中毒三、致癌、致畸、致突变四、兽药残留的危害【复习思考题】

第二章 动物性食品污染的预防与控制

第一节 动物性食品安全性评价一、动物性食品安全性评价的定义二、食品安全性评价的程序三、食品安全性评价的适用范围四、常用指标

第二节 动物性食品检验的一般程序一、样品的采集、制备和保存二、样品的预处理三、样品的检测四、数据分析与统计五、检验报告的出具

第三节 生物性污染的预防与控制一、生物性污染的危害二、生物性污染的预防与控制措施

第四节 化学性污染的预防与控制一、化学性污染的危害二、化学性污染的预防与控制措施

第五节 放射性污染的预防与控制一、动物性食品放射性核素污染的危害二、动物性食品放射性污染的控制措施【复习思考题】

第二单元 屠宰动物的兽医卫生监督与检验

第三章 屠宰加工企业建立的兽医卫生监督

第一节 屠宰加工企业选址和布局的卫生要求一、屠宰加工企业场址选择的卫生要求二、屠宰加工企业总平面布局及卫生要求

第二节 屠宰加工企业主要部门的卫生要求一、宰前饲养场二、病畜隔离圈三、候宰圈四、屠宰加工车间五、急宰车间六、化制车间七、分割肉车间

第三节 供水与污水处理系统的卫生要求一、供水系统二、污水处理系统

第四节 屠宰加工企业的消毒一、有关消毒的一些概念二、消毒的方法三、屠宰加工企业各场所的消毒【复习思考题】

第四章 屠宰动物收购和运输的兽医卫生监督

第一节 屠宰动物收购的兽医卫生监督一、收购前的准备二、收购时的检疫三、收购时的饲养管理四、转运前的准备

第二节 屠宰动物的运输方法

第三节 屠宰动物运输的兽医卫生监督

第四节 应激性疾病(运输性疾病)及预防措施一、常见的应激性疾病二、应激性疾病的预防措施【复习思考题】

第五章 屠宰动物宰前检疫与宰前管理

第一节 宰前检疫一、宰前检疫的意义二、屠畜宰前检疫三、家禽宰前检疫四、家兔宰前检疫

第二节 宰前管理一、休息管理二、停饲管理【复习思考题】

第六章 动物屠宰加工的兽医卫生监督

第一节 生猪屠宰加工的兽医卫生要求一、淋浴二、致昏三、刺杀放血四、剥皮或脱毛五、开膛和净膛六、去头蹄、劈半七、胴体修整八、内脏整理九、皮张鬃毛整理

第二节 牛、羊屠宰加工的兽医卫生要求一、致昏二、刺杀放血三、剥皮与去头、蹄四、开膛与净膛五、胴体劈半六、内脏整理七、皮张整理

第三节 家禽屠宰加工的兽医卫生要求一、致昏二、刺杀放血三、褪毛四、净膛五、胴体修整六、内脏、羽毛整理

第四节 家兔屠宰加工的兽医卫生要求一、致昏二、宰杀放血三、剥皮四、截肢、去尾五、开膛与净膛六、胴体修整

第五节 生产人员的卫生要求与个人防护【复习思考题】

第七章 屠宰动物宰后检验

第一节 宰后检验概述一、宰后检验的目的和意义二、宰后检验的基本方法与技术要求三、宰后淋巴结的检验

第二节 宰后检验的程序及要点一、猪宰后检验的程序及要点二、牛羊宰后检验的程序及要点三、禽宰后检验的程序及要点四、兔宰后检验的程序及要点

第三节 宰后检验后的处理【复习思考题】

第八章 屠宰动物常见疫病的检验与处理

第一节 屠宰动物常见传染病的检验与处理一、炭疽二、结核病三、鼻疽四、布鲁菌病五、口蹄疫六、猪丹毒七、狂犬病八、钩端螺旋体病九、猪传染性水疱病十、猪地方流行性肺炎十一、猪瘟十二、猪蓝耳病

第二节 屠宰动物常见寄生虫病的检验与处理一、囊尾蚴病二、旋毛虫病三、孟氏双槽蚴病四、弓形虫病五、棘球蚴病六、住肉孢子虫病七、肺线虫病八、细颈囊尾蚴病

第三节 禽常见疾病的鉴定及处理一、高致病性禽流感二、新城疫三、禽沙门菌病四、禽巴氏杆菌五、鸡马立克病六、鸡传染性法氏囊七、鸡传染性支气管炎八、鸡传染性喉气管炎九、禽痘

第四节 兔常见疾病的鉴定及处理一、兔病毒性出血症二、兔密螺旋体病三、兔魏氏梭菌病四、兔葡萄球菌病五、兔出血性败血症六、兔结核病七、兔泰泽病八、野兔热九、兔疥癣十、兔球虫病【复习思考题】

第九章 屠宰动物常见病变的检验与处理

第一节 组织病变的检验与处理一、出血性病变的检验与处理二、组织水肿的检验与处理三、败血症的检验与处理四、蜂窝织炎的检验与处理五、脂肪组织坏死的检验与处理六、脓肿的检验与处理七、擦伤和淤伤

第二节 皮肤及器官病变的检验与处理一、皮肤病变的检验与处理二、肺脏病变的检验与处理三、心脏病变的检验与处理四、肝脏病变的检验与处理五、脾脏病变的检验与处理六、肾脏病变的检验与处理七、胃肠病变的检验与处理

第三节 性状异常肉的检验与处理一、气味和滋味异常肉的检验与处理二、色泽异常肉的检验与处理

第四节 肿瘤的检验与处理【复习思考题】

第三单元 屠宰动物产品的卫

## &lt;&lt;动物性食品卫生检验&gt;&gt;

生检验第十章 肉及肉制品的加工卫生与检验第一节 肉的概述一、肉的概念二、肉的形态结构三、肉的化学组成四、肉的食用意义第二节 肉在保藏日寸的变化与新鲜度的检验一、肉在保藏时的变化二、肉新鲜度的检验第三节 肉的冷冻加工卫生与检验一、肉的冷冻加工及卫生要求二、冷冻肉的卫生检验三、冷冻肉常见的异常现象及处理四、冷库的卫生管理第四节 腌腊肉制品的卫生检验一、腌腊肉制品的加工卫生二、腌腊肉制品的卫生检验第五节 熟肉制品的卫生检验一、熟肉制品的加工卫生二、熟肉制品的卫生检验第六节 肉类罐头的卫生检验一、肉类罐头的加工卫生二、肉类罐头的卫生检验【复习思考题】第十一章 屠宰动物副产品的加工卫生与检验第一节 食用副产品的加工卫生与检验一、食用副产品的加工卫生二、食用副产品的卫生检验第二节 肠衣的加工卫生与检验一、肠衣的加工卫生要求二、肠衣品质的感官检验三、肠衣的常见缺陷及卫生处理第三节 皮、毛的加工卫生与检验一、皮张的加工卫生与检验第四节 生化制药原料的采集与卫生要求一、动物生化制药原料二、动物生化制剂原料采集的卫生要求三、生化制药原料的初加工卫生第五节 血液收集与加工卫生要求一、血液收集的卫生要求二、血液初步加工卫生要求【复习思考题】第十二章 市场肉类的兽医卫生监督与检验第一节 市场肉类兽医卫生监督与检验概况一、市场肉类兽医卫生监督与检验的意义二、市场肉品卫生监督检验现状三、专职肉品卫生监督检验员的职责第二节 市场肉类兽医卫生监督与检验的一般程序和方法一、各种动物肉的监督检验要点二、市场肉类兽医卫生检验的一般程序第三节 病、死畜禽肉的检验与处理一、感官检查和剖检二、细菌学检验三、理化检验四、病、死畜禽肉的处理第四节 劣质肉的检验与处理一、注水肉的监督检验与处理二、公、母猪肉的监督检验与处理第五节 肉种类的鉴别一、外部形态学特征比较二、骨的解剖学特征比较三、淋巴结特征鉴别四、脂肪熔点的测定五、免疫学方法鉴别第六节 肉类交易市场的兽医卫生监督一、肉类批发交易市场的兽医卫生监督二、违章处理【复习思考题】第四单元 其他动物产品的卫生检验第十三章 乳及乳制品的卫生检验第一节 乳的概述一、乳的概念二、乳的化学组成和物理性状三、影响乳品质的各种因素第二节 鲜乳的生产加工卫生一、鲜乳的生产卫生.....附录 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程参考文献

## &lt;&lt;动物性食品卫生检验&gt;&gt;

## 章节摘录

四、动物性食品卫生检验发展趋势 动物性食品卫生检验是随着生产力发展、人类社会的不断进步、科学技术的不断发展及人类物质生活水平的不断提高逐渐向前发展的。

为了适应我国逐步进入市场经济并加入世界贸易组织（WTO）的新形势，既要实事求是地看到在中华人民共和国成立后半个或多个世纪，特别是改革开放以来我国的法制建设、兽医管理制度的建设、各相关机构和人员在我国动物性食品卫生事业的发展中所起的作用，以及兽医工作和动物性食品卫生工作取得的成就，也要清醒地认识到，我国的动物卫生法律法规体系，现行兽医管理体制，动物疫病诊断技术标准，动物性食品卫生安全监管体系、控制体系以及技术支撑体系等与发达国家比较，仍然存在着较大差距。

回顾历史，面对现实，展望动物性食品卫生学科事业的发展，可谓任重道远。

因此，在当前和今后相当长一段时期内，动物及动物性食品中病原体的分离与鉴定仍然是国际和国内兽医卫生检验的重点内容。

1。

加强养殖、加工、贮存和流通过程的疫病控制和动物产品的卫生监督检验 健全官方兽医对动物饲养过程中主要环节，诸如动物养殖生产有关的饲料、饲料添加剂、饮水、动物防疫检疫以及兽药的使用等进行有效监督；对动物屠宰加工、贮藏以及动物产品的流通过程实施有效的监督检验，以确保动物产品及动物性食品卫生安全。

2。

加快兽医管理体制改革步伐，全面推行与市场经济发展相适应的官方兽医制度 从我国实际出发，针对我国兽医管理中存在部门分割、多头执法和分段管理等弊端，尽快建立统一管理的官方兽医制度，完善现有垂直管理的国家兽医体制，对动物性食品卫生来说，是在这一大框架原则下，健全动物性食品安全监管体系，形成高效的动物性食品安全控制体系，以保证监督执法和动物性食品监督检验的公正性、科学性和权威性。

3。

完善与动物性食品卫生安全有关的法律法规体系 尽快修订《动物防疫法》和制定动物防疫法实施细则，完善“动物产品安全”的法规，新增与动物屠宰相关的“动物福利”法规，修订和新增动物性食品卫生安全技术标准等系列配套法规、规定和标准，以规范执法行为，提升执法水平，使我国的动物性食品安全法律法规与国际接轨。

也为我国的动物防疫、检疫及动物性食品安全监管与控制体系提供坚强有力的法律保障。

畜牧生产集约化在许多方面违背了“动物福利”原则，一定程度上影响了畜产品质量。

我国仅颁布了《野生动物保护法》（1989年）、《实验动物管理条例》及国家标准《生猪屠宰操作规程》（2008年）。

从目前我国动物福利的状况来看，迫切需要制定一部适合中国国情的全面的动物福利法律和行业配套条例、法规，来规范和管理各种不良行为，其立法已正处于研讨与立项阶段。

.....

<<动物性食品卫生检验>>

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>