

<<环境与食品>>

图书基本信息

书名：<<环境与食品>>

13位ISBN编号：9787503849862

10位ISBN编号：750384986X

出版时间：2008-10

出版时间：中国林业出版社

作者：孟凡乔，杨海燕 著

页数：194

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>

## <<环境与食品>>

### 内容概要

《环境与食品》以食品生产和加工的全过程为对象，系统、全面地分析了大气、水和土壤等主要环境因素对食品数量和质量安全的影响，并分析了如何降低食品生产和加工过程对环境的污染，以及食品生产和加工项目中的环境影响评价和环境管理措施。

《环境与食品》既对基本的理论知识进行了阐述，还列举了生产实践中的实例，以及参考阅读的书目。

## &lt;&lt;环境与食品&gt;&gt;

## 书籍目录

序前言第1章 食品安全问题的提出1.1 食品安全问题的由来1.2 食品安全与环境的关系1.3 国内外发展趋势思考题第2章 大气对食品原料生产的影响与控制2.1 大气污染概述2.1.1 大气污染及污染源2.1.2 大气中污染物的迁移转化2.1.3 危害植物的大气污染物及其毒性分级2.2 大气对食品原料生产的影响2.2.1 大气污染物对植物性食品原料影响的一般规律2.2.2 典型大气污染物的影响2.3 大气污染的控制措施2.3.1 脱硫、脱氮、除尘技术2.3.2 植物净化2.3.3 提高农作物的抗性2.3.4 酸雨污染土壤的治理思考题第3章 水对食品原料生产的影响与控制3.1 概述3.2 物理性污染物的影响3.2.1 物理性污染物及主要来源3.2.2 物理性污染物进入食品原料的途径及主要危害3.3 化学性污染物的影响3.3.1 化学性污染物的主要来源及分类3.3.2 化学性污染物进入食品原料的途径及主要危害3.4 生物性污染物的影响3.4.1 生物性污染物的主要来源和分类3.4.2 生物性污染物的主要种类及危害3.5 水体污染物的控制措施3.5.1 水体污染物在水体中的迁移转化3.5.2 严格采取各种措施控制水体对食品原料的污染3.5.3 采取措施控制物理性、化学性、生物性危害3.5.4 严格按照新的生活饮用水的国家标准进行监测和管理3.5.5 严格执行国家有关水环境的法律并严格控制废水的排放标准3.5.6 严格控制食品加工领域中水的质量和确保使用水的安全思考题第4章 土壤对食品原料生产的影响与控制4.1 概述4.1.1 土壤的结构特点4.1.2 土壤污染的发生与种类4.1.3 土壤污染对食品安全的影响4.2 物理性污染物的影响4.2.1 食品中放射性物质的来源4.2.2 放射性物质对食品的污染及危害4.2.3 关于辐射食品的安全性4.3 化学性污染物的影响4.3.1 土壤中石油烃类对作物的影响4.3.2 土壤中农药对作物的影响4.3.3 土壤中酚、氰、二噁英残留对作物的影响4.3.4 土壤中重金属离子污染对作物的影响4.3.5 化肥的不当使用对作物的影响4.3.6 环境激素对生物体的影响4.4 生物性污染物的影响4.4.1 土壤中生物性污染物的种类4.4.2 生物性污染物影响食物的方式4.5 土壤污染物的控制措施4.5.1 土壤污染的预防措施4.5.2 污染土壤的综合治理措施思考题第5章 食品加工过程与环境5.1 环境污染物对食品安全的影响5.1.1 影响食品安全的因素5.1.2 加工环境对食品安全的影响5.2 食品加工企业周边环境要求5.3 食品加工车间的环境要求5.4 食品加工技术的安全与卫生5.4.1 分离技术5.4.2 干燥技术5.4.3 蒸馏技术5.4.4 发酵技术5.4.5 清洗技术5.4.6 杀菌和抑菌技术5.5 包装与食品安全5.5.1 包装材料5.5.2 包装过程中的二次污染5.6 食品贮运的环境要求5.6.1 食品贮存的环境卫生要求5.6.2 食品运输的环境卫生要求5.7 食品质量安全市场准入制度对环境的要求5.7.1 食品生产加工企业保证产品质量安全的必备条件5.7.2 对食品生产加工企业是否具备条件的核查5.7.3 食品分装企业应具备的条件5.7.4 食品质量安全检验的有关规定5.8 食品中污染物的检测5.8.1 食品微生物污染检测5.8.2 食品化学检测技术思考题第6章 食品生产过程中的污染控制6.1 种植业生产的污染控制6.1.1 农药污染控制6.1.2 化肥污染控制6.1.3 其他污染控制6.2 养殖业生产的污染控制6.2.1 畜禽养殖业生产的污染控制6.2.2 水产养殖业生产的污染控制6.3 加工业生产的污染控制6.3.1 食品加工业的污染控制6.3.2 食品包装业的污染控制6.4 安全食品生产与环境保护思考题第7章 食品生产的环境影响评价与环境管理7.1 种植项目环境影响评价7.1.1 行业环境管理及环境标准7.1.2 种植项目环境影响识别及其影响分析7.2 畜禽养殖项目环境影响评价7.2.1 行业环境管理及环境标准7.2.2 环境影响识别及影响分析7.3 食品加工项目环境影响评价7.3.1 食品加工行业环境标准7.3.2 浓缩苹果汁加工项目环境影响评价7.3.3 屠宰加工项目环境影响评价7.4 食品生产的环境管理7.4.1 种植项目的环境管理7.4.2 养殖项目的环境管理7.4.3 食品加工行业的环境管理思考题参考文献附录 相关环境和农产品 / 食品质量标准 (摘录)

## 章节摘录

第1章 食品安全问题的提出 1.1 食品安全问题的由来 民以食为天，食以安为先。  
食品安全问题始终是关系到国计民生的重大问题。

改革开放以来，我国农业发展和食品生产取得了令世人瞩目的成就，用占世界7%的耕地养活了世界上22%的人口，食物的数量安全基本上得到了解决。

2006年，中国食品工业主要产品的产量分别达到：小麦粉5193万t、食用植物油1985.5万t、鲜冷藏冻肉1112.5万t、乳制品1459.6万t、啤酒351.52亿L、软饮料4219.8万t，啤酒、食用油、饮料、味精等食品的总产量也位居世界前列。

经过中国政府、企业的共同努力，近年来我国食品安全问题得到了很大改善。

2006年全国食品国家监督抽查合格率达到77.9%。

2007年，食品专项国家监督抽查合格率也达到了85%以上。

食品质量安全水平保持稳定，并呈上升趋势。

2008年第一次农产品质量安全监测结果显示，2008年初我国蔬菜和畜禽产品监测合格率稳步上升，保持在95%以上，水产品中氯霉素污染监测合格率达到100%，水产品中孔雀石绿和硝基呋喃类代谢物污染监测合格率整体水平保持在90%以上。

然而，从另外一个角度分析，目前市场上仍然有相当部分的食物是存在质量安全隐患的，消费者吃到存在质量安全隐患或问题的产品，有可能产生急性或者慢性疾病问题。

应该说目前我国食品安全还没有达到让消费者普遍满意的地步，食品安全问题的解决任重而道远。

近年来出现的典型食品质量安全事件有：苏丹红事件2005年2月18日，英国食品标准署向消费者发出食用含有添加苏丹红色素食品会致癌的警告，并公布了30家企业生产的可能含有苏丹红一号的359个品牌的食品名单。

英国方面的消息很快传入我国，随后，我国政府对苏丹红一号下达追杀令，各地工商、质检、检疫等部门紧急联动，从生产、流通、餐饮各环节拉网式围剿苏丹红一号。

经查，我国可能含有苏丹红的进口食品或原料多达618种，一批辣椒酱、辣椒粉、辣腐乳、酱腌菜、辣椒萝卜、方便面、熟食里均相继发现苏丹红一号，其中包括部分在我国销售的肯德基、亨氏产品。

2005年3月29日，有关苏丹红的检测标准公布。

同年4月11日，我国境内“苏丹红”事件的元凶广州田洋食品有限公司的两个主要涉案人被缉拿归案。至此，一场历时3个多月、影响面波及全国的“红色”风波暂时告一段落。

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>