

<<中国食品安全规制改革研究>>

图书基本信息

书名：<<中国食品安全规制改革研究>>

13位ISBN编号：9787504735089

10位ISBN编号：7504735086

出版时间：2010-9

出版时间：中国财富出版社

作者：张婷婷

页数：180

字数：199000

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>

<<中国食品安全规制改革研究>>

前言

食品安全规制问题不仅与公众健康相关，而且对国际贸易和国民经济产生了非常重要的影响。提高食品安全规制绩效不仅仅是发展中国家的事情，也是发达国家面临的主要问题，只是不同国家面对的对象和难度不同而已。

中国人口众多，食品安全规制问题在社会经济中的重要性尤为突出，而中国在食品安全规制改革中所暴露出的一些问题，充分说明了完善食品安全规制的紧迫性。

目前，我国对于食品安全的理论研究，无论是基础的还是前沿领域的都与世界发达国家有较大差距，对食品行业规制研究则更少。

张婷婷老师在攻读博士学位期间一直从事社会性规制理论的学习和研究工作，尤其侧重于食品安全规制的研究。

《中国食品安全规制改革研究》是在其博士毕业论文的基础上对内容进一步丰富而成。

本书从食品安全规制的理论综述开始，对食品安全规制进行了经济学分析，对我国食品安全规制的发展历史、现状和问题，其他国家食品安全规制改革的经验等进行了系统全面的介绍，在此基础上，提出了我国食品安全规制改革的建议。

书中内容兼顾理论与实践，对解决我国食品安全规制改革问题是一本很好的参考书，相信会得到读者朋友们的认可和喜爱。

<<中国食品安全规制改革研究>>

内容概要

本书以规制、规制行为、博弈论等经济学理论为基础，采用宏观与微观、规范与实证相结合的方法，对食品安全行业规制进行了经济学分析，并试图构建中国的食品卫生规制体系。

本书共分5章：第1章，介绍国内外对食品安全规制问题的文献综述。

第2章，对食品安全规制进行经济学分析：介绍食品安全规制的相关概念；分析食品安全规制的充要性；对食品安全规制进行博弈分析并构建模型；探讨食品安全规制的体系与体制。

第3章，回顾我国食品安全规制发展历史的基础，分析我国食品安全规制体制和体系的现状和问题。

第4章，介绍并分析其他国家食品安全规制的成功经验，并以发达国家美国、日本和发展中国家韩国为例，分析各自的优劣，为完善中国的食品安全规制提供借鉴。

第5章，从规制体制和规制体系两个方面，对中国食品安全规制提出了政策建议。

<<中国食品安全规制改革研究>>

作者简介

张婷婷，1978年生，辽宁鞍山人，讲师。

2008年获得辽宁大学经济学博士学位，现在天津外国语大学国际商学院任教。

主要研究领域：金融规制、电信规制、民航规制以及食品安全规制等经济和社会性规制理论及应用。

几年来，发表论文20余篇，其中在国家级核心期刊上发表5篇。

<<中国食品安全规制改革研究>>

书籍目录

绪论1 食品安全规制相关概念和文献综述 1.1 食品安全规制的基本概念 1.2 国外研究文献综述 1.3 国内研究文献综述2 食品安全规制的经济学分析 2.1 食品安全规制的博弈分析 2.2 多部门规制缺陷分析 2.3 食品安全规制的市场边界分析 2.4 食品安全规制的成本收益分析 2.5 市场失灵与食品安全规制 2.6 食品安全规制体制与体系3 中国食品安全规制现状、问题及其成因 3.1 改革开放以来中国食品安全规制的历史演进 3.2 中国食品安全规制的现状 3.3 中国食品安全规制存在的主要问题 3.4 现阶段中国食品安全规制的典型模式剖析 3.5 中国食品安全规制问题的主要成因 3.6 中国食品安全规制改革绩效评价4 其他国家食品安全规制比较及对我国的启示 4.1 美国的食品安全规制 4.2 日本的食品安全规制 4.3 韩国的食品安全规制 4.4 澳大利亚、新西兰的食品安全规制 4.5 其他国家的食品安全规制 4.6 其他国家食品安全规制的比较5 深化中国食品安全规制改革的对策分析 5.1 积极推进食品安全规制体制创新 5.2 充分发挥行业协会等中介组织的作用 5.3 普及和加强全民食品安全教育 5.4 严格食品安全进入规制 5.5 完善中国食品安全标准体系 5.6 建立和完善食品召回制 5.7 健全食品追溯制 5.8 健全中国食品安全法律体系 5.9 构建中国食品安全预警体系 5.10 完善食品安全信息体系 5.11 建立良好的信用体系参考文献附录 中华人民共和国食品安全法

章节摘录

插图：1.1.4食品安全分类1.按食品安全的相对性分类美国学者Jones曾建议把食品安全区分为绝对安全与相对安全两种不同的概念：绝对安全是指确保不可能因食用某种食品而危及健康或造成伤害的一种承诺，也就是食品应绝对没有风险。

但由于在客观上人类的任何一种饮食消费甚至其他行为总是存在某些风险，绝对安全或零风险是很难达到的，尽管这是当代环境威胁加剧条件下消费者普遍追求的目标。

相对安全是指一种食物或成分在合理食用和正常食量的情况下不会导致对健康损害的实际确定性。

任何食物的成分，尽管是对人体有益的或其毒性极低，若食用数量过多或食用条件不当，都有可能引起毒害或损害健康。

食品绝对安全与相对安全的区分，在很大程度上也反映了一方面是消费者，另一方面是管理者、生产者和科技界对什么是安全食品在认识角度上的差异：前者要求对他们提供没有风险的食品，把频繁发生的安全性事件归因于技术和管理的的天；后者从食品构成及食品科技的现实出发，认为安全食品并不是完全没有风险的食品，而是在提供最丰富营养和最佳品质的同时，力求把可能存在的任何风险降至最低限度。

可以认为，这两种不同的概念既是对立的，又是互补的，是人类对食品安全认识发展与逐渐深化的表现，从需要与可能、现实与长远的不同侧面概括了食品安全的较完整的含义。

<<中国食品安全规制改革研究>>

编辑推荐

《中国食品安全规制改革研究》是由中国物资出版社出版的。

<<中国食品安全规制改革研究>>

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>