

<<食品安全答疑解惑>>

图书基本信息

书名：<<食品安全答疑解惑>>

13位ISBN编号：9787535243485

10位ISBN编号：7535243487

出版时间：2009-6

出版单位：湖北科学技术出版社

作者：李国光 主编

页数：308

字数：210000

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>

<<食品安全答疑解惑>>

前言

首先看看我国食品安全问题近年来一组统计数字：每年食物中毒病例估计为30万~40万人。60%的食物中毒事件发生在餐饮场所。

吃水产品感染寄生虫病的人数明显增加，仅上海市1997年以来因吃醉蟹、腌蟹感染肺吸虫病的已超过1000人；2005年我国肝吸虫感染者已达1249万人；到2005年我国已发生571起食源性旋毛虫病，发病人数24936人，死亡238人；2006年北京某大酒楼“香香嘴螺肉”使100多人感染广州管圆线虫病。

2006年上半年一项检测显示，我国市售牛奶产品50%左右抗生素残留超标。

近年媒体曝光的毒大米、毒粉丝、毒猪油、瘦肉精、劣质奶粉、苏丹红鸭蛋、敌敌畏“金华火腿”、敌敌畏毒鱼、肯德基“芙蓉天绿香汤”事件等数以百计的食品安全事件，触目惊心。

更令人心痛和发指的是2008年“三鹿奶粉”导致至少10万婴幼儿遭受三聚氰胺的毒害！

我国食品安全问题已受到民众深切关注。

食品安全既关系人民健康和国计民生，又是国家安全的组成部分。

如不能保障食品安全，就会引发国家和民族的灾难。

<<食品安全答疑解惑>>

内容概要

食品质量安全的保障，关键是要以预防为主，建立健全食品安全的法制管理，采取科学有效措施，防止和消除食品污染的危险因素，加强食品安全、均衡膳食和饮食行为卫生等方面的健康教育，不断提高饮食保健水平。

为此，本书为读者回放了若干起影响较大的食品安全事件，以期以史为鉴，杜绝今后；本书介绍了食品污染的各种源头、形形色色的食源性疾病及其防治办法、营养安全、科学烹调和饮食习惯卫生等方面的知识；对众说纷纭的食物相生相克问题，也介绍了最新观点；对现代新食品的发展和人们关心的问题，如转基因食品是不是安全、反季节蔬菜水果能不能吃等，亦为读者作了解答。

本书分为6大方面共回答了160个问题，内容丰富、知识新颖、语言通俗、易读易懂、方法实用，可作为一般读者的食品安全顾问和饮食营养保健参谋；也可作为有关专业人员的参考手册。

<<食品安全答疑解惑>>

书籍目录

- 一、食品安全事件知多少 1.什么是毒大米事件 2.白面粉为什么有毒 3.毒物为什么跑进了饼干 4.什么是毒猪油事件 5.瘦肉精中毒是怎样产生的 6.毒粉丝毒在何处 7.这些毒鱼是怎样制造出来的 8.福寿螺招惹了什么病灾 9.热销的“芙蓉天绿香汤”为何停售 10.阜阳奶粉为什么引起“大头娃娃” 11.红心蛋是怎样造出来的 12.为什么假酒可以引起中毒 13.人造蜂蜜有什么危害 14.亨氏婴儿豆奶粉暗藏什么杀机 15.为什么10万婴幼儿受到“三聚氰胺”毒害 16.什么是二恶英事件 17.什么是疯牛病事件 18.什么是花生酱沙门菌污染事件 19.什么是O157：H7大肠杆菌食物中毒事件 20.鲜红的卤鸭是什么染成的 21.中国近年食品安全事件 22.什么是家庭食物中毒二、食品安全的危害因素 23.什么是食品安全 24.食品安全有哪些方面 25.环境污染与食品安全有什么关系 26.什么是化学性污染 27.食品化学性污染有什么危害 28.什么是生物性污染 29.食品生物性污染有什么危害 30.物理性污染指什么,有没有危害 31.环境激素对食品安全有什么影响 32.农药残留有什么危害 33.兽药残留有什么危害 34.为什么食品添加剂也可造成危害 35.食品生产原料与食品安全有什么关系 36.食品生产环境与食品安全有什么关系 37.食品加工生产对食品安全有什么影响 38.食品烹调可能有什么危害因素 39.什么是食品掺假 40.保健食品中违禁使用的药物有哪些 41.恐怖活动对食品安全造成什么威胁 42.植物中天然毒素有哪些 43.什么是食品腐败变质 44.蛋白类食品腐败变质有什么特点 45.脂肪类和碳水化合物食品的腐败变质有什么特点 46.腐败变质食品有什么危害 47.怎样鉴别食品腐败变质 48.怎样预防食品腐败变质 49.食品保藏技术对食品安全有什么影响 50.辐照保藏食品安全吗 51.粮食豆类食物主要安全问题是什么 52.蔬菜水果类食物主要安全问题是什么 53.畜肉禽肉食物主要安全问题是什么……三、形形色色的食源性疾病四、食品营养安全顾问五、走出家庭饮食安全的误区六、现代食品世界漫游

<<食品安全答疑解惑>>

章节摘录

案例4：2002年5月海南省有关部门在举行的市场大搜查中发现，一些个体作坊竟然使用敌敌畏、福尔马林（即甲醛）等药品泡制咸鱼腌制海鲜产品，这些腌制品部分已经销售。

三亚市的水产码头是当地著名的咸鱼生产地，遍布码头周边的大部分咸鱼生产窝棚几乎都在使用敌敌畏、福尔马林等药品来腌制海鲜品。

A 上述数例腌鱼案例表明，腌制咸鱼存在不少安全问题。

用腐败变质的鱼通过腌制来掩盖真相，将对消费者产生危害。

活鱼或新鲜鱼一般无组胺或组胺含量很低，死鱼及开始腐败的鱼容易产生组胺，腐败程度愈高，组胺就愈多。

特别是海洋青皮红肉鱼类产生的组胺更多。

一次摄入大量组胺，可引起过敏性中毒反应，中毒主要症状是头晕、心悸、脉快、发烧、全身发红发烫、胸闷、四肢麻木、呼吸急促、血压偏低、眼结膜充血、脸发胀、口舌四肢麻木等。

可用抗组胺类药物解毒治疗。

腌制咸鱼用甲醛浸泡既可以使咸鱼长期保存，又可使色泽鲜亮。

但是国家是禁止使用甲醛作食品加工的，甲醛是有毒有害物质，少量摄入可头晕、呕吐、腹泻，大量摄入可引起休克，长期摄入可致癌。

购买腌鱼时，单凭看、闻、摸等方法较难判断是否用甲醛浸泡过，但有条件者可采用一种简单化学试验来鉴定：将品红亚硫酸溶液滴入水发食物的溶液中，如果溶液变成蓝紫色，则可确定浸泡液中含有甲醛。

用敌百虫（在碱性环境下可变成敌敌畏）、敌敌畏喷洒腌鱼，都是违犯国家禁令的；这些都是杀虫农药，随食物进入人体可引起中毒。

<<食品安全答疑解惑>>

编辑推荐

《食品安全答疑解惑》是由李国光和杨璞娜共同编写，湖北科学技术出版社出版发行的。

<<食品安全答疑解惑>>

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>