第一图书网, tushu007.com

<<食品安全风险评估>>

图书基本信息

书名：<<食品安全风险评估>>

13位ISBN编号：9787565500046

10位ISBN编号：7565500046

出版时间：2010-7

出版时间：人民出版社

作者：石阶平　主编

页数：191

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

承蒙广大读者厚爱，食品科学与工程系列教材出版6年来，业已成为目前全国高等学校本科食品类专业教育使用最为广泛的教科书。
出版之初，这套教材便被整体列为教育部“面向21世纪课程教材”，至今已累计发行33万册，其中《食品生物技术导论》、《食品营养学》、《食品工程原理》、《粮油加工学》、《食品试验设计与统计分析》等书已成为“十五”、“十一五”国家级规划教材。
实践证明，这套教材的设计、编写是成功的，它满足了这一时期我国食品生产发展和学科建设的需要，为我国食品专业人才培养做出了积极的贡献。
教材建设是学科建设的重要内容，是人才培养的重要支柱，也是社会和经济发展需求的反映。
近年来，随着我国加入世界贸易组织，食品工业在机遇和挑战并存的形势下得以持续快速的发展，食品工业进入到了一个产业升级、调整提高的关键时期。
食品产业出现了许多新情况和新问题，原有的教材无论在内容的广度上，还是在深度上，都已经难以满足时代的需要。
教材建设无疑应该顺应时代发展，与时俱进，及时反映本学科科学技术发展的最新内容以及产业和社会经济发展的最新需求。
正是在这样的思想指导下，我们重新修订和补充了这套教材。
在中国农业大学出版社的支持下，我们组织了全国40多所大专院校、科研院所的300多位一线专家教授，参与教材的编写工作，专家涉及生物、工程、医学、农学等领域。
在认真总结原有教材编写经验的基础上，综合一线任课教师和学生的使用意见，对新增教材进行了科学论证和整体策划，以保证本套教材的系统性、完整性和实用性。
新版系列教材在原有15本的基础上新增至20本，主要涉及食品营养、食品质量与安全、市场与企业管理等相关内容，几乎覆盖所有食品学科专业的骨干课程和主要选修课程。
教材既考虑到对食品科学与工程最新理论发展的介绍，又强调了食品科学的具体实践。
该系列教材力求做到每本既相对独立又相互衔接，互为补充，成为一个完整的课程体系。
本套教材除可作为大专院校的教科书外，也可作为食品企业技术人员的参考材料和技术手册。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

承蒙广大读者厚爱，食品科学与工程系列教材出版6年来，业已成为目前全国高等学校本科食品类专业教育使用最为广泛的教科书。
出版之初，这套教材便被整体列为教育部“面向21世纪课程教材”，至今已累计发行33万册，其中《食品生物技术导论》、《食品营养学》、《食品工程原理》、《粮油加工学》、《食品试验设计与统计分析》等书已成为“十五”、“十一五”国家级规划教材。
实践证明，这套教材的设计、编写是成功的，它满足了这一时期我国食品生产发展和学科建设的需要，为我国食品专业人才培养做出了积极的贡献。

<<食品安全风险评估>>

书籍目录

第1章　食品安全概述　1.1　食品安全危害因子　1.1.1　生物性危害因子　1.1.2　化学性危害因子　1.2　食源性疾病的发展趋势　1.2.1　加工方法和食品工业的全球化　1.2.2　消费习惯的改变　1.2.3　高风险人群的增加　1.2.4　知觉和价值观的改变　1.3　食品安全的经济学　1.3.1　食源性疾病引起的损失及评估方法　1.3.2　微生物危害引起损失的评估　1.3.3　化学危害引起损失的评估第2章　食品安全风险分析框架　2.1　食品安全风险分析框架概述　2.1.1　风险分析框架　2.1.2　社会与风险分析　2.1.3　风险评估在风险分析中的作用　2.1.4　风险评估的应用　2.1.5　食品风险分析的发展历史　2.2　风险预测　2.2.1　风险预测概述　2.2.2　风险预测的过程　2.2.3　食品／危害组合排序的基本模式　2.3　风险评估的支持系统　2.3.1　国际方法和指南　2.3.2　数据　2.3.3　培训课程和资源的利用　2.3.4　风险评估的科学方法　2.3.5　风险评估的支持系统第3章　危害识别　3.1　危害识别中化学表征应遵循的基本原则　3.1.1　实验室的要求　3.1.2　分析方法的要求　3.1.3　分析测定的最佳方法　3.1.4　分析数据的要求　3.2　毒理学研究　3.2.1　毒物分类、暴露途径和方式、毒性反应类型　3.2.2　剂量反应(效应)关系　3.2.3　毒性反应的其他特征　3.2.4　毒理学研究方法　3.3　食源性疾病监测　3.3.1　食源性疾病的现状　3.3.2　食源性疾病的监测　3.4　食品中污染物监测　3.4.1　食品中的污染物　3.4.2　食品污染物监测　3.4.3　我国食品污染物监测网络　3.5　流行病学研究　3.5.1　流行病学研究方法　3.5.2　流行病学的应用第4章　危害特性　4.1　剂量一反应关系分析的基本概念　4.1.1　剂量　4.1.2　反应　4.1.3　模型　4.1.4　剂量一反应模型分析的基本步骤　4.1.5　外推法　4.2　剂量一反应模拟的原则　4.2.1　数据　4.2.2　剂量一反应模型　4.2.3　统计分布　4.2.4　模型拟合和参数估计　4.2.5　模型比较　4.2.6　不确定性表述　4.3　化学危害物的剂量一反应分析　4.3.1　NOAEL法　4.3.2　BMD法　4.3.3　剂量反应分析时考虑的要点　4.4　致病菌的剂量一反应分析　4.4.1　微生物剂量一反应关系机制框架　4.4.2　门氏菌的剂量一反应分析　4.4.3　剂量反应分析时考虑的要点及发展趋势第5章　暴露评估　5.1　数据来源　5.1.1　食品化学物浓度数据的类型　5.1.2　食品中化学物浓度数据抽样调查方法　5.1.3　食品消费量数据调查　5.1.4　暴露评估相关的电子数据资源　5.2　膳食暴露的评估方法　5.2.1　膳食暴露的点评估方法　5.2.2　点评估的修正　5.2.3　概率分布评估　5.2.4　急性和慢性膳食暴露评估模拟方法　5.2.5　接触性生物标志物　5.2.6　微生物暴露评估第6章　风险描述　6.1　健康指导值　6.1.1　简介　6.1.2　每日允许摄入量　6.1.3　耐受摄入量　6.2　混合物的评估　6.2.1　群组ADIS／TDIS　6.2.2　不同水平暴露的风险　6.2.3　具有遗传毒性和致癌性化合物的健康指导值　6.2.4　风险增加的亚人群　6.2.5　联合风险评估　6.3　风险评估报告的编写指导原则第7章　风险评估的应用与决策　7.1　食品加工过程的风险控制　7.1.1　食品安全风险评估的制度与管理　7.1.2　食品生产过程的风险控制　7.1.3　风险评估举例　7.2　食品安全目标　7.2.1　食品安全目标的概念　7.2.2　食品微牛物安全管理　7.2.3　食品安全目标的应用　7.3　食品安全标准　7.3.1　食品安全标准分类　7.3.2　基于化学危害物风险评估的安全标准　7.3.3　基于物理危害物风险评估的安全标准　7.3.4　基于生物危害风险评估的安全标准　7.3.5　国际食品安全标准

章节摘录

插图：根据食物中毒的途径通常可以将食源性致病微生物分为感染型和毒素型两大类。
感染型指可以在人类肠道中增殖的微生物；毒素型指可以在食物或者人肠道中产生毒素的微生物。
能引起感染型食物中毒的细菌主要是沙门氏菌（Salmonella spp.）、痢疾志贺氏菌（Salmonelia spp）、大肠埃希氏杆菌（Escherichia coli）等。
大部分（60%～90%）的食物中毒是由自然界中的细菌引起的，主要是在消化道中产生肠毒素。
肠毒素一般可以分为外毒素和内毒素两类。
外毒素由微生物分泌并且排出到生长环境中的有毒物质，主要由革兰氏阳性菌分泌，大多数是有抗性的和非常有毒性的蛋白质，在经过潜伏期后获得活性。
内毒素是指储藏在细菌体内，在细菌裂解时释放出有毒物质，主要由革兰氏阴性菌产生。
作为一种抗原，内毒素以一种结合态的形式紧密地结合在细菌的细胞壁上，主要是由蛋白质、多糖、脂类构成。
内毒素一般具有热稳定性，表现即时的活性。
这类毒素一般会引起伤寒、副伤寒、沙门氏菌病和细菌性痢疾等。
其中，沙门氏菌病是最严重的。
大肠杆菌是表征排泄污染物的唯一指示菌。
这类菌属中的一些菌株分泌肠毒素，值得高度关注，如在1983年发现的一株特别危险的菌株0157：H7。

编辑推荐

《食品安全风险评估》是普通高等教育“十一五”精品课程建设教材。

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