

<<食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787810664790

10位ISBN编号：7810664794

出版时间：2003-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：何计国，甄润英 主编

页数：357

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>

<<食品卫生学>>

内容概要

本书共分7个章节，具体内容包括食品的生物性污染、化学性污染、食品添加剂、各类食品的卫生、食物中毒、食品卫生的管理和食品安全性评价等。

生物性污染、化学性污染分别阐述了食品微生物、寄生虫、化学污染通过食品对人体的影响和预防措施；食品添加剂阐述了食品添加剂的使用原则、不同食品添加使用范围、使用量及卫生质量标准，为食品生产提供了科学依据和参考；各类食品的卫生阐述了不同食品存在的食品卫生问题和加工储藏对食品卫生质量的影响；食物中毒阐述了多种食物中毒的概念及预防措施；食品卫生的管理阐述了食品企业的厂址选择、厂房及食品工艺设计的卫生要求、日常食品卫生管理；食品安全性评价阐述了食品安全性评价的试验方法、结果评价等。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<食品卫生学>>

书籍目录

绪论 1 概念和任务 2 历史 3 主要内容和学科分支 3.1 食品微生物 3.2 食品的化学污染 3.3 食品添加剂 3.4 食品安全性评价 3.5 食品企业、食品卫生的监督管理 3.6 食品卫生标准、法规的制订 4 食品卫生现状 4.1 世界食品卫生现状 4.2 我国食品卫生现状 5 面临的挑战和任务第1章 食品的生物性污染 1 食品的细菌污染与腐败变质 1.1 食品的细菌污染 1.2 食品的腐败变质 2 食品的霉菌污染 2.1 概述 2.2 黄曲霉毒素 2.3 其他霉菌毒素 3 致病性微生物对食品的污染 3.1 致病性细菌对食品的污染 3.2 致病性病毒对食品的污染 4 寄生虫对食品的污染 4.1 囊虫对食品的污染 4.2 旋毛虫对食品的污染 4.3 蛔虫对食品的污染 4.4 姜片虫对食品的污染 4.5 弓形体对食品的污染 4.6 阿米巴原虫对食品的污染 思考题 参考文献第2章 食品的化学性污染 1 农药污染食品的途径 1.1 农药污染食品的途径 1.2 有机氯农药对食品的污染 1.3 有机磷杀虫剂对食品的污染 1.4 氨基甲酸酯类农药对食品的污染 1.5 拟除虫菊酯类农药对食品的污染 2 有害金属对食品的污染 2.1 有害金属污染食品的来源第3章 各类食品的卫生第4章 食品添加剂对食品的污染第5章 食物中毒及其预防第6章 食品生产企业的卫生管理第7章 食品安全性评价附录

章节摘录

插图：第1章 食品的生物性污染1 食品的细菌污染与腐败变质食品的周围环境中，到处都有微生物的活动，食品在生产、加工、储藏、运输、销售及消费过程中，随时都有被微生物污染的可能。

其中，细菌对食品的污染是最常见的生物性污染，是食品最主要的卫生问题。

引起食品污染的细菌有多种，主要分为两类：一类为致病菌和条件致病菌，它们在一定的条件下可以以食品为媒介引起人类感染性疾病或食物中毒；另一类虽非致病菌，但它们可以在食品中生长繁殖致使食品的色、香、味、形发生改变，甚至导致食品腐败变质。

1.1 食品的细菌污染1.1.1 食品细菌污染的途径食品在生产、加工、储藏、运输、销售及消费过程中都可受到细菌的污染，可能受污染的途径有以下几种。

(1) 原材料受污染食品原料在采集、加工前期表面往往附着众多细菌；尤其原料表面破损之处常有大量细菌聚集。

即使在运输储藏过程中注意到卫生措施，但由于在产地早已污染了大量细菌，如果不加处理，这些细菌是不会消失的，所以在加工前的原料食品中所含的细菌，无论在种类上还是数量上，总是比加工后要多得多。

(2) 加工过程的污染食品加工过程中受细菌污染的机会很多。

主要有3种方式。

环境污染：食品加工的环境不清洁，空气中的细菌会随灰尘沉降到食品、食品加工原料、半成品加工机械设备上而造成食品的污染。

加工中的交叉污染：尽管食品加工过程中的某些条件对微生物是不利的，特别是清洗、消毒和灭菌，可使食品中的微生物数量明显减少，甚至可使微生物完全被清除，但是如果加工过程中不合理的操作和管理；灭菌不彻底；加工用水、用具、设备和杂物不清洁以及加工过程原料、半成品、成品交叉污染，则食品中细菌的数量不但未能得到控制，还会因此污染而增多。

<<食品卫生学>>

编辑推荐

《食品卫生学》：面向21世纪课程教材。

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>