

<<食品安全手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全手册>>

13位ISBN编号：9787811170009

10位ISBN编号：7811170000

出版时间：2006-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：斯密特

页数：839

字数：981000

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>

<<食品安全手册>>

前言

民以食为天。

食品是人类赖以生存和发展的最基本的物质条件。

在我国国民经济中，食品工业已成为第一大产业。

2005年我国食品工业总产值更是首破20000亿元，但是全球及我国接连不断发生的食品安全事件却引发了人们对食品安全的高度关注。

如果说20世纪80年代，食物中的致病菌，如大肠杆菌、沙门氏菌和牛海绵状脑病毒(疯牛病)等引起了一系列疾病之后，西方消费者对食品安全的信任程度下降到了历史最低点；那么，当前，国内外消费者对食品安全的担忧、困惑与企盼的综合程度也在不断提升、加深。

《中国青年报》社会调查中心新近完成的一项有关食品安全的调查显示，近期频发的食品安全事件引起了公众的广泛关注，82%的公众表示，这些事件“肯定会”引发自己对周围食品安全问题的担心，13%的人表示“可能会”。

从国际国内两种资源两个市场的视角考察，食品安全问题是经济全球化的产物与生态环境问题的显现。

它反映在生产、加工、流通和消费各个环节。

人体健康因素与食品安全要素，以及市场供求和价格因素使食品安全问题纷繁复杂。

收入分配差距的大小与收入状况的总体水平影响着食品安全的基本格局。

食品安全已经成为各个国家和地区国民经济运行与可持续发展中一个重要的、日趋突显的问题。

改革开放之初我国在追求并保持粮食自给率的同时忽略了对于食品安全问题的关注。

这虽然加大了经济社会各层面各环节对于食品安全危机的耐受力，但也累积了食品安全压力，致使食品安全逐渐演化成为一个重大的经济社会热点。

在食品安全的全球背景下，解决上述问题，循环经济模式的运用和模拟推广是一种可资探索引导的、可持续发展的方式和途径。

面对经济全球化以及与其相呼应的全球环境问题，面对经济社会对于资源生态环境的持续严重消耗、侵扰、污染和破坏，食品安全建设的自然环境恶劣，这使食品安全的基础薄弱，这使食品安全在生产领域生产过程中就受到威胁并潜伏危机。

<<食品安全手册>>

内容概要

20世纪之初，食品安全标准以及有关食物和膳食补充的疗效作用才引起公众的关注，进入21世纪，食品安全科学已经成为了社会的最优先领域。

Rorlald Schmidt和Gary Rodrick的《食品安全手册》为食品安全的各个方面提供了简明、综合的参考。这本有价值的著作，包含了当今美国和国际食品安全监管信息、生物技术的食品安全、各种食品安全危害、食品安全监测及风险预防等内容。

作者从零售、商业和制度等角度，分析了食品生产过程中从加工、包装到储运等各个环节的食品安全问题。

手册涵盖了食品安全的各个方面，为专业人士和广大的者提供了科学、无偏见的食品安全资信。

全书每章针对主题划分为若干个节，并按下列结构进行组织：引言，背景，科学基础和内涵，监管、产业和国际意义。

现状和未来。

主要内容为：
· 风险评估和流行病学 · 生物、化学和物理危害 · 降低风险或防范食品危害的控制体系和干预战略，如危害分析关键控制点（HACCP）
· 膳食、健康和安全，侧重强调食品强化、膳食补充剂和功能食品安全问题 · 全球食品安全局势，包括欧盟对基因改良食品的透视食品和饮料生产者、制造者、运输者和政府监管人员都将发现《食品安全手册》是他们在食品安全领域的首要参考书。

<<食品安全手册>>

作者简介

主编RonaldH.Schmidt博士和GaryE.Rodrick博士，是位于佛罗里达州Gainesville的佛罗里达大学食品科学和人类营养学教授。

<<食品安全手册>>

书籍目录

第1部分 食品安全和风险特性 第1章 食品安全的定义 第2章 食品危害描述 第3章 化学和微生物危害的风险分析框架 第4章 微生物风险的剂量—反应模型 第5章 食品中微生物危害的暴露评估 第6章 食品中化学风险评估的暴露和剂量—反应模型 第7章 食源性疾病的经济影响第2部分 食品中的危害因子：生物 第8章 食源性致病菌的流行 第9章 食品体系中食源性致病菌的生存和生理 第10章 食品生物危害的特性 第11章 污染物的现代监测方法第3部分 食品中危害因素：化学和物理 第12章 天然来源的危害 第13章 食品加工、储藏、制作过程中产生的化学和物理危害因素 第14章 与营养强化相关的危害 第15章 化学危害的监测：监管信息 第16章 环境、工业和农业污染物产生的危害第4部分 食品安全监测和风险防范系统 第17章 美国食品安全检验局病原菌减少监管项目的实施 第18章 食品卫生进展：干预战略的应用 第19章 监测网络的应用 第20章 危害分析关键控制点(HACCP)第5部分 食品加工、储藏和销售中食品安全操作 第21章 食品工厂卫生 第22章 食品加工过程中的安全控制体系 第23章 食品安全与创新性食品包装 第24章 生切食品和沙拉的安全生产 第25章 良好操作规范：食品安全的先决条件第6部分 零售食品的食品安全 第26章 商业食品服务机构：现代食品卫生原则 第27章 社会公共机构食品服务运作 第28章 临时活动或公众集会中的食品服务第7部分 膳食、健康和食品安全 第29章 医疗食品 第30章 食品强化 第31章 运动营养 第32章 膳食补充剂 第33章 功能食品和营养制品第8部分 全球食品安全趋势 第34章 国际标准化组织ISO 9000及其相关标准 第35章 食品安全对世界贸易重大问题的影响 第36章 美国进出口法规和认证 第37章 欧盟着重于转基因食品的法规 第38章 联合国粮农组织 / 世界卫生组织联合食品标准计划：国际食品法典索引

章节摘录

插图：第1部分 食品安全和风险特性 JOAN ROSE第1章 食品安全的定义引言不同的群体对“安全食品”有不同的理解。

消费者、特殊利益群体、管理者、工业界和学术界基于各自的出发点，对安全食品有不同的描述。而普通公众获得的有关食品安全的信息主要来自于媒体，因此媒体关于食品安全的观点能够影响普通公众的观点。

消费者是食品的最终用户，是从生产、加工、流通、零售到服务等环节组成的食品链的最终环节。消费者是由不同年龄、生活经历、健康状况、知识水平、文化程度、性别、政治观点、营养需求、购买能力、媒体接触面、家庭状况、职业、教育等方面的差异组成了的不同人群。

个人的“食品安全”概念受上述因素之间的相互关系影响，但这种影响作用还不明晰。

当被问及“安全食品”的定义时，受过良好教育消费者的观点中通常包括一些要素。

他们认为，安全食品意味着：食品经过正确的处理（包括鱼和禽肉及任何生食食品在烹饪前都经充分清洗）；使用清洁并消过毒的用具制备食品。

同时，这些消费者认为洗手和不重复使用污染的桌布和海绵等擦洗用品也很重要。

有些消费者希望安全食品能含有维生素和矿物质，而不含有害农药。

他们认为安全食品意味着食品在货架期内，并在正确的温度控制下进行储存和流通。

有些消费者认为安全食品就是没有被污染的。

还有些消费者对安全食品的理解更加实际，如不使人生病。

对他们来讲，安全食品意味着购买新鲜的鸡肉、食品包装上没有漏痕的果汁，否则他们会怀疑内包装的完整性。

<<食品安全手册>>

编辑推荐

《食品安全手册(精)》是由中国农业出版社出版的。

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>