

<<动物性食品卫生检验>>

图书基本信息

书名：<<动物性食品卫生检验>>

13位ISBN编号：9787811174496

10位ISBN编号：7811174499

出版时间：2008-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：曹斌，姜凤丽 主编

页数：309

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>

<<动物性食品卫生检验>>

前言

本教材是根据教育部《关于加强高职高专人才培养工作的意见》、《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》，中国农业大学出版社组织召开的“十一五”高职高专规划教材会议精神，根据动物性食品卫生检验的理论体系和实践操作要求，结合国家现行有关法规和标准，参考以往教学、科研、生产中的有益成果及相关学科新成果编写而成。

本教材的编写，从农业高职高专的特色出发，以适应社会需要为宗旨，以阐明基本理论、强化应用为重点，在保持教材内容科学性和系统性的基础上，突出实践性、应用性。

本教材包括绪论、理论部分、实训指导、附录四部分。

绪论、第一章、第二章、实训五由曹斌编写；第七章、第八章、第九章、实训十、实训十一、实训十二、实训十三由姜凤丽编写；第十一章、第十二章、第十三章、实训十四、实训十五、实训十六由焦镭编写；第三章、第十章、实训六、实训七、实训八由杨仕群编写；第四章、第六章、实训二、实训三、实训四由张学勇编写；第五章、第十四章、实训一、实训九由薛萍编写。

在编写本书的过程中，得到中国农业大学出版社教材出版中心的大力支持，王子轼老师审阅了全部书稿，提出了不少宝贵意见，在此一并致以衷心的感谢！

由于水平有限，时间仓促，书中缺点和不足在所难免，恳请广大师生、读者、专家批评指正，以便今后进一步修订。

<<动物性食品卫生检验>>

内容概要

本书重点介绍动物性食品的污染及控制，畜禽的宰前检疫和屠宰加工过程中的卫生检验，屠畜(禽)常见传染病、寄生虫病、宰后常见病变及品质异常肉的鉴定与处理，肉及肉制品、食用动物油脂、乳与乳制品、蛋与蛋制品及水产品的卫生检验。

各章后有小结、复习思考题及实验实训指导等。

内容求新求实，注重实践环节。

培养学生具有动物性食品检疫检验的能力。

可供高职高专畜牧兽医专业、兽医专业、动物防疫检疫专业、动物卫生检验专业、畜产品加工与检验专业和相关专业的教学之用，也可作为本专业和相关专业人员的业务参考书。

<<动物性食品卫生检验>>

书籍目录

绪论第一篇 动物性食品安全与卫生管理 第一章 动物性食品污染与控制 第一节 生物性污染 第二节 非生物性污染 第三节 食物中毒 第四节 盐酸克伦特罗(瘦肉精)中毒 本章小结 复习思考题 第二章 屠宰加工企业的卫生要求 第一节 屠宰加工企业的选址和布局的卫生要求 第二节 屠宰加工场所的卫生要求 第三节 屠宰污水的净化处理 本章小结 复习思考题第二篇 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验 第三章 屠宰畜禽收购与运输检疫 第一节 屠宰畜禽收购检疫 第二节 屠宰畜禽运输过程中的兽医卫生监督 本章小结 复习思考题 第四章 屠宰畜禽的宰前检疫与管理 第一节 屠畜的宰前检疫与管理 第二节 家禽的宰前检疫与管理 本章小结 复习思考题 第五章 屠宰加工过程的兽医卫生监督 第一节 屠畜屠宰加工过程的兽医卫生监督 第二节 家禽屠宰加工过程的兽医卫生监督 第三节 生产人员的个人卫生与防护 本章小结 复习思考题 第六章 屠宰畜禽的宰后检验 第一节 屠畜的宰后检验 第二节 家禽的宰后检验 第三节 组织器官病变的鉴定与卫生处理 本章小结 复习思考题 第七章 常见传染病的鉴定与卫生处理 第一节 屠畜常见传染病的鉴定与卫生处理 第二节 家禽常见传染病的鉴定与卫生处理 本章小结 复习思考题 第八章 常见寄生虫病的鉴定与卫生处理 第一节 屠畜常见寄生虫病的鉴定与卫生处理 第二节 家禽常见寄生虫病的鉴定与卫生处理 本章小结 复习思考题 第九章 品质异常肉的鉴定与卫生处理 第一节 性状异常肉的鉴定与卫生处理 第二节 掺假和劣质肉的鉴定与卫生处理 第三节 病死畜禽肉的鉴定与卫生处理 第四节 中毒动物肉的鉴定与卫生处理 本章小结 复习思考题第三篇 畜禽产品的加工卫生与检验 第十章 宰后肉的变化及卫生检验 第一节 肉在保藏时的变化 第二节 肉新鲜度的检验 第三节 食用油脂的卫生检验 本章小结 复习思考题 第十一章 肉的加工保藏及肉制品的卫生检验 第一节 冷冻肉的卫生检验 第二节 熟肉制品的卫生检验 第三节 腌腊肉制品的卫生检验 第四节 肉类罐头的卫生检验 本章小结 复习思考题 第十二章 乳的卫生检验 第一节 鲜乳的卫生检验 第二节 品质异常乳的检验与卫生处理 本章小结 复习思考题 第十三章 蛋的卫生检验 第一节 蛋的卫生检验 第二节 蛋制品的卫生检验 本章小结 复习思考题 第十四章 水产品的卫生检验 第一节 鱼在保藏过程中的变化 第二节 鱼与鱼制品的加工卫生与检验 第三节 贝甲类的检验 第四节 水产品的卫生评价 本章小结 复习思考题第四篇 实训指导 实训一 参观定点屠宰场 实训二 屠猪的宰后检验技术 实训三 家禽的屠宰检验技术 实训四 旋毛虫的检验 实训五 肉的新鲜度检验 实训六 细菌总数的测定 实训七 大肠菌群的测定 实训八 食用动物油脂的酸价测定 实训九 肉制品中亚硝酸盐测定 实训十 黄疸肉与黄脂肉的鉴别 实训十一 注水畜禽肉的检验 实训十二 免疫学方法鉴别不同种类肉 实训十三 病死畜禽肉的实验室检验 实训十四 乳酸度测定、掺假掺杂乳、乳房炎乳的检验 实训十五 乳中抗生素残留的检验 实训十六 鲜蛋的卫生检验附录1 中华人民共和国动物防疫法附录2 生猪屠宰管理条例附录3 中华人民共和国国家标准畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程(GB 16548—1996) 参考文献

<<动物性食品卫生检验>>

章节摘录

1. 食品安全法律法规体系日趋完善, 逐步建立健全我国食品卫生检验法规体系 新中国成立以来, 党和政府十分重视和关心食品生产和经营的卫生管理, 先后制定和颁布了一系列食品卫生管理的法律、法规和条例, 使我国的法制建设不断完善。

1955年, 国务院下发了《关于统一领导屠宰场及场内卫生和兽医工作的规定》。

1955年, 卫生部、农业部、对外贸易部和商业部联合颁发了《肉品卫生检验试行规程》(简称四部规程)。

1982年11月19日, 第五届全国人民代表大会常务委员会第二十五次会议通过了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》, 自1983年7月1日起试行, 开始了我国食品卫生法制管理的新纪元。

1985年, 国务院发布了《家畜家禽防疫条例》, 同年农牧渔业部又颁发了《家畜家禽防疫条例实施细则》。

1987年农牧渔业部、国家工商行政管理局发出了《关于加强城乡集市贸易市场畜禽及肉类管理、检疫的通知》。

1990年11月, 农业部发布了《中国兽医卫生监督实施办法》。

1991年, 农业部对《家畜家禽防疫条例实施细则》进行了修改和审议, 并于1992年4月8日发布施行。

1991年10月30日第七届全国人民代表大会常务委员会第二十二次会议通过了《中华人民共和国进出境动植物检疫法》, 自1992年4月1日起施行。

1995年10月30日, 第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过了《中华人民共和国食品卫生法》, 于公布之日起施行。

1996年12月2日, 国务院发布了《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》, 自1997年1月1日起施行。

1997年12月19日, 国务院发布了《生猪屠宰管理条例》, 自1998年1月1日起实施。

1997年7月3日, 第八届全国人民代表大会常务委员会第二十六次会议通过了《中华人民共和国动物防疫法》, 自1998年1月1日起实施。

2007年8月30日第十届全国人民代表大会常务委员会第二十九次会议对《中华人民共和国动物防疫法》进行了修订。

新的《中华人民共和国动物防疫法》自2008年1月1日起实施。

这些法律、法规的建设, 对预防和扑灭人畜共患病, 防止畜禽疫病传播, 保证畜禽产品质量, 提高人民的健康水平, 保障养殖业的发展都有着重大的意义。

<<动物性食品卫生检验>>

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>