

<<食品安全导论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全导论>>

13位ISBN编号：9787811177954

10位ISBN编号：7811177951

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：谢明勇，陈绍军 主编

页数：339

字数：509000

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>

## &lt;&lt;食品安全导论&gt;&gt;

## 前言

食品作为人类最基本的消费品，随着生活水平的提高，其质量和安全性越来越受到关注。食品安全，直接关系到人体健康和生命安全，关系到经济发展和社会稳定，并对国际贸易产生非常重要的影响，已成为世界各国政府和公众关注的焦点和热点。

近年来，国际上食品安全事件频发，世界范围内相继暴发的疯牛病、二口^恶英、禽流感、苏丹红、受污染奶粉等一系列食品安全事件，使其成为一个全球性的重大公共卫生问题，更加引起国际组织和各国政府的高度重视。

近年来，我国在食品质量与安全领域已取得了长足的进步，《食品安全法》的诞生是一个标志性里程碑，但随着市场经济的发展和食物链中新的危害不断涌现，仍存在着不少亟待解决的不安全因素以及潜在的食源性危害。

因此，防止食品污染、保障食品安全对人们的身体健康和国家安全有着长久的重要意义。

关于食品安全方面的书籍已有一些出版，侧重点不同，各有特色。

本教材力求体现“主题鲜明、概念清晰、内容丰富、体系完整、科学前沿、方便实用”等特色。

全书从总体上概括介绍食品安全基本概念、学科的形成与发展及国内外目前的研究状况、食品安全教育体系以及食品数量安全与供应的可持续发展；接着分章节着重对食品的危害因素、安全性评价、食品安全检测技术、控制技术及管理、食品安全溯源及预警技术等内容做了系统详细的阐述；同时，对食品安全标准体系和食品安全法律法规及管理体系也进行了较为详尽的介绍。

每章列出了参考文献，读者可以方便地查询原文。

本教材由南昌大学、福建农林大学、西南大学、西北农林科技大学、四川农业大学、华南农业大学、山东农业大学等7所高等院校联合编写。

具体分工为：第1章“绪论”由南昌大学谢明勇和聂少平编写；第2章“食品安全危害性来源”由四川农业大学陈一资编写；第3章“食源性疾病”由华南农业大学柳春红和南昌大学陈红兵编写；第4章“食品的安全评价”由福建农林大学陈绍军编写；第5章“食品安全检测技术”由南昌大学万益群和郭岚编写；第6章“食品安全控制技术及管理”由西北农林科技大学梁灵编写；第7章“食品安全溯源及预警技术”由西南大学阚建全编写；第8章“食品安全标准体系”由山东农业大学张培正和南昌大学赵燕编写；第9章“食品安全法律法规及管理体系”由四川农业大学胡滨编写。

全书主要由谢明勇统稿，万益群和赵燕参加了部分统稿工作。

## <<食品安全导论>>

### 内容概要

本书是高等院校食品类专业系列教材之一。

全书共分9章，主要内容包括食品安全危害性来源、食源性疾病、食品的安全评价、食品安全检测技术、食品安全控制技术及规范、食品安全溯源及预警技术、食品安全标准体系、食品安全法律法规及管理体系等。

各章配有思考题，附有参考文献。

本书可作为高等院校食品质量与安全、食品科学与工程、营养与食品卫生学、公共卫生与预防医学、食品生物技术等专业的教材，也可作为食品质量控制、食品安全卫生监控与检测、进出口检验检疫、疾病预防控制、食品生产与流通等行业领域科技和管理人员的参考书。

## 书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品安全的概念 1.1.1 食品安全的基本概念 1.1.2 食品安全与食品质量、食品卫生的关系 1.2 食品安全科学的形成和发展 1.3 食品安全研究的目的和意义 1.3.1 食品安全研究的目的 1.3.2 食品安全研究的意义 1.4 食品安全的教育体系 1.5 国内外食品安全研究状况及发展趋势 1.5.1 国外食品安全状况、研究现状及发展趋势 1.5.2 我国食品安全状况、研究现状及发展趋势 1.6 食品数量安全和食品供应的可持续发展 1.7 食品安全研究的主要内容 1.8 食品安全的发展战略 思考题 参考文献第2章 食品安全危害性来源 2.1 概述 2.2 食品原料中的危害物 2.2.1 动植物中的天然有毒物质 2.2.2 农药的残留 2.2.3 兽药的残留 2.2.4 有害金属对食品的危害 2.2.5 环境持久性有机污染物的危害 2.2.6 食品原料的生物性污染物 2.3 食品加工过程的危害物 2.3.1 食品热加工产生的危害物 2.3.2 食品加工新技术及其安全性问题 2.3.3 新资源的安全性问题 2.3.4 食品添加剂的危害 2.3.5 食品加工环境与食品安全 2.4 食品的容器、包装材料污染 2.4.1 塑料及其安全卫生问题 2.4.2 橡胶制品及其安全卫生问题 2.4.3 涂料及其安全卫生问题 2.4.4 其他包装材料的安全卫生问题 2.5 食品储存和运输过程中的危害物 2.5.1 储存过程中的危害物 2.5.2 运输过程中的危害物 2.6 食品销售过程中的污染 2.6.1 食品物流的概念 2.6.2 食品物流链的应用 2.7 其他危害的来源 2.7.1 转基因食品 2.7.2 强化食品 2.7.3 N-亚硝基化合物 思考题 参考文献第3章 食源性疾病 3.1 概述 3.1.1 食源性疾病的分类 3.1.2 食源性疾病的监测 3.1.3 我国食源性疾病发生的特点 3.2 食物中毒 3.2.1 食物中毒概论 3.2.2 细菌性食物中毒 3.2.3 有毒动物中毒 3.2.4 植物性食物中毒 3.2.5 化学性食物中毒 3.3 食物过敏 3.3.1 食物过敏的危害 3.3.2 食物过敏反应的免疫学机制 3.3.3 食物过敏原 3.3.4 加工对食物过敏原的影响 3.3.5 食物过敏的防治 思考题 参考文献第4章 食品的安全评价 4.1 食品毒理学评价 4.1.1 食品毒理学基本原理 4.1.2 毒物作用机理及影响因素 4.1.3 食品安全性毒理学评价程序 4.2 食品安全的风险性分析 4.2.1 风险评价的基本概念 4.2.2 风险评价的内容与方法 4.2.3 风险评价的应用 思考题 参考文献第5章 食品安全检测技术 5.1 食品中农药残留检测技术 5.1.1 概论 5.1.2 样品前处理技术 5.1.3 农药残留检测技术 5.2 食品中兽药残留检测技术 5.2.1 概论 5.2.2 样品前处理技术 5.2.3 兽药残留检测技术 5.3 食品添加剂与加工助剂检测技术 5.3.1 概论 5.3.2 样品前处理技术 5.3.3 食品添加剂检测技术 5.3.4 食品加工助剂检测技术 5.4 食品中有害金属检测技术 5.4.1 概论 5.4.2 样品前处理技术 5.4.3 有害金属检测技术 5.5 食品中真菌毒素检测技术 5.5.1 概论 5.5.2 样品前处理技术 5.5.3 真菌毒素检测技术 5.6 食品微生物检测技术 5.6.1 分子生物学技术 5.6.2 免疫学技术 5.6.3 代谢学技术 5.7 食品加工中形成的污染物检测技术 5.7.1 概论 5.7.2 食品中N-亚硝基化合物检测技术 5.7.3 食品中多环芳烃检测技术 5.7.4 食品中杂环胺检测技术 5.8 激素检测技术 5.8.1 概论 5.8.2 样品前处理 5.8.3 检测技术 思考题 参考文献第6章 食品安全控制技术及规范 6.1 概述 6.1.1 食品控制的有关概念 6.1.2 食品安全控制的原则 6.1.3 主要食品安全控制技术 6.2 食品原料生产过程中的GAP 6.2.1 GAP的概念及产生 6.2.2 GAP的8个基本原理 6.2.3 GAP在中国的发展 6.2.4 建立GAP的重要性 6.2.5 获得GAP认证的意义 6.3 食品生产企业的GMP 6.3.1 GMP简介 6.3.2 GMP的分类 6.3.3 GMP的基本原则 6.3.4 国内外GMP发展情况 6.3.5 实施GMP的意义 6.4 食品生产企业的SSOP 6.4.1 SSOP的概念及起源 6.4.2 SSOP的主要内容 6.4.3 SSOP卫生监控与记录 6.5 食品生产企业的HACCP体系 6.5.1 HACCP简介及其有关概念 6.5.2 HACCP计划的原理 6.5.3 制定HACCP计划的步骤 6.5.4 国内外HACCP的应用和发展状况 6.5.5 实施HACCP的意义 6.6 ISO9000 6.6.1 ISO9000与ISO22000简介 6.6.2 ISO9000与ISO22000的关系 6.6.3 ISO 22000与HACCP的区别 6.6.4 推行ISO9000族标准的一般步骤 6.6.5 推行ISO9000族标准的意义 思考题 参考文献第7章 食品安全溯源及预警技术 7.1 概述 7.2 食品安全溯源技术 7.2.1 概论 7.2.2 食品溯源技术 7.2.3 食品溯源系统 7.2.4 食品溯源系统建立的实例——深圳市蔬菜产品质量安全追溯系统 7.3 食品安全预警技术 7.3.1 概论 7.3.2 食品安全预警系统的建立 7.3.3 国内外食品安全预警系统的简介 7.3.4 食品预警系统建立的实例——中国进出口食品安全监测和预警系统 思考题 参考文献第8章 食品安全标准体系 8.1 标准简介 8.1.1 标准及标准化相关概念 8.1.2 标准的分类 8.2 食品安全标准的制定与执行 8.2.1 制定标准的原则 8.2.2 标准制定程序 8.2.3 快速制定程序 8.2.4 标准质量的评价要素 8.2.5 标准的实施 8.2.6 企业实施标准的一般程序和方法 8.2.7 标准实施的监督 8.3 食品安全标准体系 8.3.1 食品安全标准体系的定义 8.3.2 食品安全标

准体系建立的目的及意义 8.4 国内外食品安全标准体系现状 8.4.1 中国食品安全标准体系现状 8.4.2 欧盟 8.4.3 美国 8.4.4 日本 8.4.5 其他 思考题 参考文献第9章 食品安全法律法规及管理体系 9.1 概述 9.2 食品安全立法 9.2.1 食品安全法律法规制定的目的和意义 9.2.2 调整我国食品安全的立法思想 9.2.3 我国《食品安全法》的立法过程 9.3 食品安全法律法规制定程序 9.3.1 食品法律法规制定的依据 9.3.2 食品法律法规制定的程序 9.4 国内外有关食品安全的法律法规简介 9.4.1 我国现行的食品安全法律体系 9.4.2 国外食品安全法律体系 9.4.3 世界食品法的发展 9.5 食品安全的监督管理体系 9.5.1 食品安全监督管理 9.5.2 我国食品安全监督管理现状 9.5.3 我国食品安全监督管理现状的对策 9.6 应用案例 思考题 参考文献附录 附录1 食品中农药最大残留限量 (GB 2763—2005) 附录2 动物性食品中兽药的最高残留限量 附录3 食品中污染物限量 (GB 2762—2005) 附录4 食品中部分添加剂的最大使用量

## 章节摘录

插图：第2章 食品安全危害性来源2.1 概述食品安全是一个遍及全球的公共卫生问题，不仅关系人类的健康生存，而且还严重影响经济和社会的发展。

食品安全事件容易造成群体性发病，造成较大的社会和心理影响。

如何保证食品安全已经被提升为新世纪社会性、世界性的重大课题，越来越受到政府和人们的重视。

危害食品安全的因素是复杂多样的，我国人口众多，目前人们环境保护意识较差，生存环境质量不高，农牧业、种植养殖业的源头污染对食品安全的威胁越来越严重；由于我国经济发展水平不平衡，一些食品生产企业的食品安全意识不强，食品生产过程中食品添加剂超标使用，污染物、重金属超标现象时有发生。

还有不少不法生产经营者为牟取暴利，不顾消费者的安危，在食品生产经营中人为掺杂使假，严重危害了消费者的利益。

危害食品安全的因素可来自从农田到餐桌过程的任何一个环节。

即食品原料在种植、养殖过程可受到环境中生物性、化学性和物理性因素的污染。

食品在加工、包装、储存、运输、销售、消费等环节也可受到外界的污染。

甚至营养不平衡、转基因食品、强化食品、新资源食品的开发和新工艺的实施，都可能给食品带来污染。

为保证食品安全、保障人民身体健康，根据HACCP原理，首先应当分析食品生产全过程各个环节有哪些危害性来源，再确定CCP点（关键控制点）和制定相应措施，才能有效地控制食品污染和保证食品安全。

## <<食品安全导论>>

### 编辑推荐

《食品安全导论》：普通高等教育“十一五”精品课程建设教材。

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>