第一图书网, tushu007.com

<<食品卫生与安全>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生与安全>>

13位ISBN编号：9787811403152

10位ISBN编号：7811403153

出版时间：2011-5

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：楼明

页数：174

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

<<食品卫生与安全>>

内容概要

“ 民以食为天，食以安为先 ”。
食品是人类生存和发展的物质基础，食品安全是关系到人民群众身体健康乃至社会稳定的重大问题。
食品安全问题始终是社会热点，无论过去、现在还是今后一段时期，食品安全问题都会被社会高度关注。
当前，党中央、国务院已经把食品安全工作提升到“ 以人为本、构建和谐 ”的战略层面来考虑，把这项工作作为关注民意、改善民生的重要举措来抓。
食品安全问题是“ 三农问题 ”的有机组成部分。

由楼明编著的《食品卫生与安全》以食品安全为主线，重点介绍了食物中毒与预防知识、食品选购与安全饮食知识、安全优质食用农产品生产知识和食品安全维权知识。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

楼明，生于1963年，从事食品安全工作20余年，系浙江工商大学食品质量安全系副教授，浙江省重大食品安全事故应急专家。
发表相关论文40余篇，负责起草了2006年、2007年、2008年三个年度的《浙江省食品安全状况报告》白皮书。
指导企业建立ISO22000食品安全体系、ISO9000质量管理体系；参与Qs咨询工作；担任食品卫生管理与监督、现代食品安全控制技术、质量管理学、食品理化检验、食品分析、食品品质、安全性与生活等课程的教学工作；担任ISO22000食品安全体系、ISO9000质量管理体系内审员、各级公共营养师、高级保健培训师培训工作，具有丰富的食品安全知识和实践经验。

<<食品卫生与安全>>

书籍目录

第一章　食品安全基市知识
　第一节　食物中毒与预防
　　1.什么是食物中毒？

　　2.食物中毒的种类有哪些？

　　3.食物中毒的主要原因有哪些？

　　4.如何防范食物中毒？

　　5.发生食物中毒时应如何自救？

　第二节　有毒动植物的中毒与预防
　　1.如何防止未煮熟的四季豆、扁豆和蚕豆引起的食物中毒？

　　2.如何防止生豆浆和未炒熟的黄豆粉引起的食物中毒？

　　3.如何防止白果引起的食物中毒？

　　4.如何防止发芽、变绿或因储存不当而出现黑斑的马铃薯引起的食物中毒？

　　5.如何防止鲜黄花菜引起的食物中毒？

　　6.如何安全食用柿子防止胃柿石发生？

　　7.如何防止毒蘑菇引起的食物中毒？

　　8.如何防止毒芹(野芹菜)引起的食物中毒？

　　9.如何防止河豚鱼引起的食物中毒？

　　10.如何防止海产鱼中的青皮红肉鱼类引起的食物中毒？

　第三节　病菌和寄生虫引起的食物中毒及预防
　　1.如何防止水产品中的副溶血性弧菌引起的食物中毒？

　　2.如何防止金黄色葡萄球菌引起的食物中毒？

　　3.如何防止沙门氏菌引起的食物中毒？

　　4.如何防止出血性大肠杆菌O157：H7引起的食物中毒？

　　5.如何防止李斯特杆菌引起的食物中毒？

　　6.如何防止肉毒杆菌引起的食物中毒？

7.如何防止志贺氏菌引起的食物中毒？

8.如何防止蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒？

9.如何防止幽门螺杆菌引起的危害？

10.如何防止甲型肝炎的危害？

11.如何防止口蹄疫的危害？

12.如何防止禽流感的危害？

13.如何防止疯牛病的危害？

14.如何防止米心猪肉中的囊尾蚴的危害？

15.如何防止猪肉中的旋毛虫的危害？

16.如何防止蛔虫的危害？

17.如何防止肝片形吸虫的危害？

18.如何防止弓形体虫的危害？

19.如何防止水产品中的华枝睾吸虫的危害？

20.如何防止鱼肉中的阔节裂头绦虫的危害？

21.如何防止淡水蟹、喇蛄中的肺吸虫的危害？

22.如何防止野生蛙肉、蛇肉中的曼氏裂头蚴的危害？

第四节　发霉食物的中毒与预防
1.如何防止谷油霉变食品引起的食物中毒？

2.如何防止粮油及其制品中黄曲霉毒素引起的食物中毒？

3.如何防止霉变番薯引起的食物中毒？

4.如何防止霉变甘蔗引起的食物中毒？

5.如何防止赤霉病麦引起的食物中毒？

第五节　化学性危害物质的食品中毒与预防
第六节　农村群体性聚餐食品卫生安全要点
第二章　食品安全选购与安全饮食知识

第一图书网, tushu007.com

第一节　食品消费常识
第二节　常见的食品掺假识别
第三节　各类食品的安全选购知识
第四节　安全饮食
第三章　安全优质食品农用产品生产知识
第一节　种植业
第二节　养殖业
第三节　农产品质量认证
第四章　食品安全维权
第一节　农民群众在从事食用农产品过程中的权益与维权
第二节　农民群众作为普通消费者如何维护自己的权益
第三节　食品安全相关法规

章节摘录

版权页：插图：养殖产地应设在水源充足、水质清新、排灌方便、生态环境良好、自然环境僻静、交通便捷、利于各种物资运输的区域。
周围不存在对环境构成威胁的工业“三废”污染源，没有产生于农业、生活、医疗等领域的污染源。
一般要求池塘通风向阳，池塘的大小、水温、透明度等符合养殖对象生活习性的要求。
网箱要设置在背风向阳、微流水的环境中，水深应满足养殖对象的要求。
（详见GBⅡ607／T-1989《淡水养殖水源》）海水养殖区应选择潮流通畅、潮差小、盐度含量相对稳定的区域。
注意不可靠近江河的人海口，以防河水冲淡养殖用水或者因污染物进入养殖区，导致鱼虾死亡。
水质须符合养殖生物的特性，无大型植物碎屑和动物尸体等，无异色、异臭。
养鱼所用饲料和添加剂必须产于具有生产许可证的正规加工企业，所用产品具有批准文号。
购买的饲料应按规定条件保存，在保质期内使用。
饲料中严禁过量添加微量元素，不得违规使用饲料药物添加剂。
建议使用氮磷排泄量低、对环境影响小的环保型饲料。
鱼饲料的生产原料应符合原料相应的标准要求，不得使用腐败、变质、发霉或受到有害物质污染的原料。
根据养殖对象及生育阶段，提供营养配比均衡、全面的饲料品种。
鱼用何料的安全指标限量应符合NY5072-2002《无公害食品鱼用配合饲料安全限量》标准要求。

编辑推荐

《食品卫生与安全》为建设社会主义新农村丛书之一。

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