

<<食品安全百问百答>>

图书基本信息

书名：<<食品安全百问百答>>

13位ISBN编号：9787811403794

10位ISBN编号：781140379X

出版时间：2011-8

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：王静，冯欢 编著

页数：144

字数：100000

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>

<<食品安全百问百答>>

内容概要

本书是“建设生态新农村丛书”之一。
该书采用一问一答的形式，讲述了食品安全的基本概念、食品污染、食用安全、法律规范、案例等内容。
本书强调理论联系实际，可供广大农民朋友阅读使用，也适用于从事“三农”等相关行业的专业技术人员学习参考。

<<食品安全百问百答>>

书籍目录

基本概念篇

- 1.什么叫食品安全？
- 2.导致食品不安全的因素有哪些？
- 3.食品污染的种类有哪些？
- 4.什么叫食源性疾病？
- 5.如何安全选购食品？
- 6.QS标志的含义是什么？
- 7.目前必须标注QS标志的食品有哪些？
- 8.如何判别伪劣食品？
- 9.如何看食品标签？
- 10.世界卫生组织推荐食品安全制作五大“黄金守则”是什么？

食品安全篇

- 11.什么叫转基因食品？
- 12.转基因食品可能存在哪些隐患？
- 13.什么叫无公害食品？
- 14.什么叫绿色食品？
- 15.绿色食品分为哪几类？
- 16.什么叫有机食品？
- 17.无公害食品、有机食品和绿色食品有何区别？
- 18.食品农药残留的果蔬对人体有哪些危害？
- 19.影响食品安全的主要农药残留对人体有什么危害？
- 20.家庭如何预防果蔬食品农药污染残留中毒？
- 21.我国的食品加工过程的安全控制体系有哪些？
- 22.GMP、SSOP、HACCP、ISO9000和ISO22000之间有什么关系？

<<食品安全百问百答>>

23.如何正确加工保存食品？

24.什么叫食品的交叉感染？

25.如何防止食品交叉感染？

26.什么是食品添加剂？

27.含防腐剂的食品会危害健康吗？

28.什么是油炸食品？

29.油炸食品的危害有哪些？

30.食品加工过程中可能会产生哪些有毒有害物质？
该如何消除？

食品污染篇

31.食品包装材料材料有哪些？

32.塑料包装材料可能存在哪些安全隐患？

33.纸质包装材料存在哪些安全问题？

34.金属包装材料存在哪些安全问题？

35.玻璃、陶瓷、搪瓷等包装材料存在哪些安全问题？

36.橡胶制品包装材料存在哪些安全问题？

37.什么叫巴氏消毒法？

38.鲜奶有哪些包装形式？

39.食品运输过程中有哪些卫生要求？

40.什么是有毒大米？
如何鉴别大米的优劣？

41.什么是“苏丹红”？

42.食物中添加“蛋白精”有没有什么营养价值？
是否有害？

43.什么是“三聚氰胺”？

<<食品安全百问百答>>

44.什么叫瘦肉精？

45.瘦肉精残留对人体有什么危害？

46.如何识别猪肉是否打过“瘦肉精”？

47.什么是“地沟油”？

48.食用地沟油有什么危害？

49.如何鉴别“地沟油”？

50.什么是硫磺熏蒸食物？

食用安全篇

51.食品中有哪些天然的动物毒素？

52.什么是黄曲霉和黄曲霉毒素？

53.黄曲霉毒素对人体有什么危害？
该如何预防？

54.喝豆浆应注意什么？

55.鲜牛奶如何安全选购？

56.为什么会发生豆芽菜中毒？

57.给婴儿吃鸡蛋为什么只能吃蛋黄？

58.为什么烹调方法不当可产生多种致癌因素？

59.关于植物油有哪些误区？

60.食物中毒是由什么原因引起的？

61.食物中毒症状有哪些？

62.发生食物中毒如何进行家庭急救？

63.如何预防细菌性食物中毒？

64.如何预防真菌性食物中毒？

65.常见的植物性食物中毒有哪些？

66.什么叫化学性食物中毒？

<<食品安全百问百答>>

- 67.引起化学性食物中毒的原因有哪些？
- 68.什么叫“电冰箱食物中毒”？
- 69.如何防止“电冰箱食物中毒”？
- 70.四季豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？
- 71.什么是外源凝集素？
- 72.鲜黄花菜中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？
- 73.食品苦瓠子中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？
- 74.食用发芽、发绿土豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？
- 75.生豆浆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？
- 76.什么是生氰糖苷，它对人体有什么危害？
- 77.什么叫亚硝酸盐中毒？
- 78.亚硝酸盐中毒的症状是什么？
- 79.如何预防亚硝酸盐中毒？
- 80.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？
- 81.选购奶制品时应该注意什么？
- 82.什么是牛初乳制品？
- 83.酸奶、乳酸菌饮料和酸性饮料有什么区别？
- 84.能以鲜奶煮后“结皮”的多少来判断奶的质量好坏吗？
- 85.如何科学喝奶？
- 86.怎样选购和保存面粉？
- 87.面粉的种类如何划分？
- 88.冷冻海水鱼如何安全选购与食用？
- 89.如何安全选购与食用淡水新鲜鱼？

<<食品安全百问百答>>

90.新鲜蟹类如何安全选购？

91.新鲜虾类如何安全选购？

92.滥用面粉增白剂有什么危害？

93.食品保质期和保存期有什么区别？

94.如何挑选酱油？

95.吃什么油好？

什么叫1：1：1？

96.什么叫强化米？

97.为什么大米会陈化？

怎样防止大米陈化？

98.什么是调和油？

99.压榨油与浸出油的区别有哪些？

100.吃芦荟会中毒吗？

101.不宜空腹食用的水果有哪些？

102.如何进行科学烹饪？

案例篇

案例一上海甲肝大爆发

案例二三鹿奶粉事件

案例三双汇瘦肉精事件

法律规范篇

中华人民共和国食品安全法

食品安全国家标准 预包装食品标签通则

参考文献

<<食品安全百问百答>>

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>