第一图书网, tushu007.com

<<国际食品法典标准汇编（第五卷）>>

图书基本信息

书名：<<国际食品法典标准汇编（第五卷）>>

13位ISBN编号：9787030235800

10位ISBN编号：7030235800

出版时间：2009-1

出版时间：科学出版社

作者：国家食品药品监督管理局　编

页数：272

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

前言

中国是世界上第一人口大国，同时也是食品贸易的重要进出口大国。
食品安全事关消费者的身体健康、生命安全和经济社会发展的大局。
保障人民群众饮食安全，是贯彻科学发展观和构建社会主义和谐社会的必然要求，也是各级政府和食品安全监管部门履行市场监管、社会管理和公共服务职能的具体体现。
作为食品安全生产、监管工作中诸项实施、决策之依据的食品标准，尤其应该保证其采纳和制定的科学性、高效性。
党中央、国务院历来高度重视食品标准的制定、修订工作。
温家宝总理在今年召开的全国质量工作会议上特别强调“要及时跟踪和掌握国外先进标准情况，加快完善国家标准，主要指标要符合国际标准。
”此外，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十一个五年规划纲要》等纲领性文件也明确将完善食品安全标准作为“十一五”期间的一项重要任务。
随着经济全球化进程的加快，技术标准已成为世界各国发展贸易、保护民族产业、规范市场秩序、推动技术和实现高新技术产业化的重要手段，在经济和社会发展中发挥着越来越重要的作用。
可以说标准水平的高低可以直接影响到一个国家的国际竞争力。
中国现有的标准体系在各部门通力合作和各级政府的大力支持下不断完善，食品标准化工作得到了进一步的加强，基本满足了中国食品工业的发展要求。
但随着经济全球化的开展及食品产业的不断发展，标准制定、修订领域也暴露出许多问题，例如，新的食物种类和化学试剂的增加给农兽药、化学品的标准制定带来一定的技术难度；卫生标准、质量标准、农业标准、行业标准界线不清，造成食品标准内容重复、相互矛盾等。
为此，国家食品药品监督管理局组织相关专家对《食品法典》（CAC）标准进行搜集、整理、汇编。
该套标准是以科学为基础，在国际食品法典委员会各分委员会中讨论和制定，并在获得所有成员国的一致同意的基础上，经cAc大会审议后通过的。
世界贸易组织（wTO）明确规定CAC标准在食品贸易中具有准绳作用，是国际贸易和解决国际贸易争端的依据，也是保护成员国利益的合法武器。
相信本套图书的出版能够起到抛砖引玉的作用，为借鉴、采纳先进的食品安全标准；开展食品安全标准的基础性研究；积累相关制定、修订经验；建立科学完善的食品标准体系，从而提高我国食品质量水平和保障消费者饮食安全提供重要的技术参考。

内容概要

本套图书为国际食品法典委员会所制定标准的中文汇编，其主要内容包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范（第一卷）；农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范（第二卷）；新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范（第三卷）；肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范（第四卷）；粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力，特殊膳食和分析抽样方法等标准及其相关的技术规范（第五卷）。

本套图书旨在促进国际食品法典标准在我国的传播和应用，从而服务于我国食品标准体系的完善，提高我国食品安全水平。

可作为食品监管人员、食品行业从业人员和食品科学的工作者的参考书籍。

书籍目录

粮食及其制品　国际食品法典标准加力（6ARI）（一种木薯制的食品）　国际食品法典标准小麦粉　国际食品法典标准玉米　国际食品法典标准全玉米粉　国际食品法典标准脱胚玉米粉和玉米渣　国际食品法典标准小麦蛋白制品包括小麦面筋　国际食品法典标准珍珠稗和脱皮珍珠稗（小米）　国际食品法典标准珍珠稗粉（小米面）　国际食品法典标准特种豆类　国际食品法典标准高粱米　国际食品法典标准 高粱粉　国际食品法典标准植物蛋白制品　国际食品法典标准大豆蛋白制品　国际食品法典标准食用木薯粉　国际食品法典标准硬质小麦粗粉和硬质小麦粉　国际食品法典标准稻米　国际食品法典标准小麦和硬质小麦　国际食品法典标准花生　国际食品法典标准燕麦　国际食品法典标准蒸粗麦粉　国际食品法典标准方便面　花生推荐性卫生操作规范　预防和减少谷物中真菌毒素污染的操作规范，包括有关赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、　伏马毒素和单端孢霉烯族化合物毒素的附件　食品中使用的植物蛋白制品（VPP）通用准则油脂及其制品　国际食品法典标准食用油脂（不涉及专项标准）　国际食品法典标准橄榄油和橄榄果渣油　国际食品法典标准特种植物油……糖、蜂蜜、可可制品和巧克力特殊膳食分析方法和抽样方法

章节摘录

插图：5.4 卫生设备5.4.1 水的供应（1）有足够的供水，水质符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》（CAC／RCP 1.1969，Rev.4.2003）的第7.3条款；有适当的压力、温度以及有适当的并能预防污染的贮存设备和分布。
在工作时间内，在必要的地方，应随时可以得到不低于80°C的热水。
（2）冰块应由符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》第7.3条款的水制成，可参考上面第5.4.1（1）条款，其制造、处理和贮存应避免受到污染。
（3）用于直接接触食品或接触食品操作面的蒸汽应不含可能危害健康或可能污染食品的物质。
（4）非饮用水应有完全分开的管道，最好有不同颜色；用于产生蒸汽、冷冻冷凝、消防和其他与食品不相关目的的非饮用水，与运载饮用水的系统不连通，也不会反虹吸进入饮用水系统（参见第7.3.2条款）。
5.4.2 流出物和废弃物的处置。
该生产场所应具有有效的废物流出和废物处置系统，这个系统应随时保持良好的工作和维修状态。
所有流出管线（包括污水排泄系统）应足以负荷在高峰期的运载，其构造应能避免回流以污染饮用水的供应系统。
5.4.3 更衣设备和厕所。
所有场所内应有足够合适的和布局方便的更衣设备和厕所。
应保证厕所的废物排除符合卫生要求。
这些地区应有很好的照明和通风设备，在可能时还可以加热，并且不直接向食品处理区开放。
在厕所附近职工返回加工区的必经通道处，应提供具有温水或热水和冷水的合适洗手设备、洗手剂和符合卫生要求的烘干手方法。
在有热水和冷水的地方应有混水器。
在每个洗手设备附近的纸巾使用处，应提供足够的装纸盒和纸篓。
不用手操作的水龙头。
应有针对人员在用厕后洗手的告示。
5.4.4 在加工区的洗手设备。
为了工作人员在操作时使用，只要有需要的地方就应提供合适的和位置方便的洗手和烘干手的设备，为处理未包装的可食材料，可能还应有消毒手的特别设备。
这些设备在生产区都应看得见，并提供具有温水或热和冷水的合适的洗手设备和洗手剂。
在有热水和冷水的地方应有混水器。
应有符合卫生要求的烘干方法。
在用纸巾处，每个洗手设备附近应提供足够的装纸盒和纸篓。
理想型的水龙头是不须用手操作的。
该设备的废水管应能与下水道连接。

编辑推荐

《国际食品法典标准汇编(第5卷)》为科学出版社出版发行。

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