第一图书网, tushu007.com

<<食品安全学导论>>

图书基本信息

书名：<<食品安全学导论>>

13位ISBN编号：9787030245748

10位ISBN编号：7030245741

出版时间：2009-5

出版时间：科学出版社

作者：魏益民　主编

页数：202

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

进入21世纪以来，食品安全问题引发了多起公共安全事件、贸易纠纷、政府危机。
食品安全已成为全世界消费者、管理者、生产者和销售者共同关注的热点话题。
食品安全管理在发达国家也仅有百余年历史，在世界范围内只有三十多年的管理实践。
21世纪初，中国开始了全面的食品安全科学与技术的系统研究、人才培养和食品安全控制管理实践。
食品安全属于公共安全范畴，和食品科学与工程、公共卫生、农业科学、管理学和法学等学科有关。
食品安全是指食物是否含有有损于消费者健康的急性或慢性危害物。
食品安全科学与技术是指实施食品安全控制时所需要的科学依据和技术支撑。
食品安全学是研究和降低食物对人体健康危害风险，以及保障食物尽可能无危害的学科。
食品安全学的基本理论体系由风险分析、“从农田到餐桌”全程控制理念、管理过程的透明性原则和法规效应评估四大体系构成。
风险分析是食品安全学的理论核心；“从农田到餐桌”全程控制理念是食品安全学实践的方法学基础；管理过程的透明性原则体现了利益攸关者的参与及知情权；法规效应评估强调食品安全管理决策对产业发展和社会稳定的影响。
《食品安全学导论》是作者在参与科技部“十五”、“十一五”食品安全关键技术项目的科研实践中形成的思路，也是作者在食品安全科学问题研究和技术问题探索中讨论的结果。
该书在构思上强调了“基本概念、基本原理、基本方法”的原则；在叙述上基本做到通顺、流畅、易懂；在读者对象上考虑到教学、科研、管理、生产和媒体交流工作者的知识需求，力求成为符合国际理念、适合中国国情、满足消费需求、指导管理实践、提高知识水平的食品安全学的启蒙教材，成为理解和建设中国食品安全法规体系、管理体系和科技体系的参考文献。
愿《食品安全学导论》的出版能为从事食品质量与安全管理研究和教学的学子、教师、科研人员、监管人员、生产者和消费者提供帮助，共同促进食品安全科学与技术的发展，保障人类和社会的可持续发展。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书以联合国粮食及农业组织／世界卫生组织及国际食品法典委员会的相关文件和指南为基础，介绍了食品安全学的基本概念、基本原理、管理原则、基本方法，以及与其他相关学科的关系。
全书的章节构成和内容安排以食品安全风险分析的三大要素（风险评估、风险管理和风险交流）为核心内容和出发点，论述了三大要素的科学基础、相互关系及技术体系，同时选编了部分案例和参考资料。
　作为一部指导管理实践、提高知识水平和满足消费者需求的学术性兼知识性论著，本书适合于从事食品质量与安全研究的科教人员、负责食品安全监管的行政管理人员、食品加工与流通企业的管理人员阅读；也可作为食品质量与安全专业本科生及硕士研究生的教材，或博士研究生及专业培训班的参考书籍。

<<食品安全学导论>>

书籍目录

序一序二前言第1章 食品安全学概论 1.1 食品安全的基本概念 1.1.1 食品安全 1.1.2 食品质量 1.1.3 食品卫生 1.1.4 食品控制 1.1.5 食品安全学 1.1.6 食品危害物及分类 1.2 食品安全学的基本原理 1.2.1 食品安全管理的原则 1.2.2 食品安全学原理 1.3 食品安全学的学科与技术体系 1.3.1 食品安全学的学科体系 1.3.2 食品安全学的技术体系 参考文献第2章 食品安全风险分析框架 2.1 风险分析框架概要 2.1.1 风险分析的概念 2.1.2 风险分析的要素及其关系 2.1.3 风险分析在食品安全管理中的作用 2.2 风险评估 2.2.1 风险评估的概念 2.2.2 风险评估的基本程序 2.2.3 风险评估的类别与作用 2.3 风险管理 2.3.1 风险管理的概念 2.3.2 风险管理的程序 2.3.3 风险管理的一般原则 2.3.4 风险管理的作用 2.4 风险交流 2.4.1 风险交流的概念 2.4.2 风险交流的形式 2.4.3 风险交流的作用 参考文献第3章 食品安全风险评估 3.1 风险评估的原则 3.1.1 有效性原则 3.1.2 透明性原则 3.1.3 统一性原则 3.1.4 独立性原则 3.2 风险评估的基本原理 3.2.1 风险评估的程序 3.2.2 风险评估结果的不确定性 3.2.3 风险评估的基本类型 3.3 化学性风险评估 3.3.1 化学性评估面临的问题 3.3.2 化学性风险评估的对象 3.3.3 化学性风险评估过程 3.3.4 国际化学性风险评估介绍 3.3.5 化学性风险评估案例 3.4 微生物风险评估 3.4.1 微生物风险评估的过程 3.4.2 国际微生物性风险评估介绍 3.4.3 微生物风险评估案例 参考文献第4章 转基因食品安全风险评估 4.1 转基因食品安全性评价的基本原则 4.1.1 风险分析原则 4.1.2 实质等同性原则 4.1.3 个案处理原则 4.1.4 其他原则 4.2 转基因食品安全性和营养学评价的内容 4.2.1 基因的安全性评价 4.2.2 转基因食品的毒理学评价 4.2.3 转基因食品的关键成分分析和营养学评价 4.2.4 转基因食品外来化合物蓄积的评价 4.2.5 转基因食品标记基因的耐药性评价 4.2.6 非预期效应的分析 4.3 转基因食品安全性评价的技术 4.3.1 食物成分营养评价技术 4.3.2 流行病学研究 4.3.3 生物信息学技术 4.3.4 分子生物学技术 参考文献第5章 食品安全风险管理 5.1 食品安全风险管理概念 5.2 食品安全风险管理原则 5.2.1 风险管理应遵循结构性方法 5.2.2 风险管理决策的主要目标是保护人类健康 5.2.3 风险管理的决策和活动应当透明 5.2.4 风险评估政策的制定应是风险管理的重要组成部分 5.2.5 风险管理应当确保风险评估过程的科学独立性 5.2.6 风险管理应考虑风险评估结果的不确定性 5.2.7 风险管理应当保持与所有利益相关者进行充分的信息交流 5.2.8 风险管理应当是一个持续循环的过程 5.3 食品安全风险管理框架 5.3.1风险评价 5.3.2 风险管理措施的选择和评估 5.3.3 管理决策的执行 5.3.4 决策的监控和回顾 5.4 食品安全风险管理实施 5.4.1 食品安全风险管理者行为实施 5.4.2 食品安全风险直接责任人行为实施 5.5 发达国家的食品安全风险管理 5.5.1 法国的食品安全风险管理 5.5.2 美国的食品安全风险管理 5.5.3 瑞典的食品安全风险管理 参考文献第6章 食品安全风险交流 6.1 风险交流 6.1.1 风险交流的概念 6.1.2 风险交流与风险分析的关系 6.1.3 风险交流的目的 6.1.4 风险交流的要素 6.2 信息收集与交流 6.3 食品召回 6.3.1 食品召回的概念 6.3.2 食品召回的目的 6.3.3 食品召回计划 6.4 消费者权益保护 6.4.1 消费者的权益要素 6.4.2 消费者权益保护的目标 6.4.3 消费者权益保护的方法 参考文献第7章 食品质量与安全法规 7.1 中国食品质量与安全法规 7.1.1 中华人民共和国产品质量法 7.1.2 中华人民共和国食品安全法 7.1.3 《中华人民共和国农产品质量安全法》 7.1.4 食品标签管理法规 7.1.5 保健食品的卫生管理 7.1.6 进出口食品的卫生管理 7.1.7 与食品相关的法律制度 7.2 国际食品质量与安全法规 食品法典委员会(CAC) 7.3欧美食品质量与安全法规 7.3.1 美国食品质量与安全法规 7.3.2 欧盟食品质量与安全法规 参考文献第8章 国家食品安全管理体系建设 8.1 国家食品安全管理体系要素及其构架 8.1.1 食品法律法规 8.1.2 食品安全管理 8.1.3 食品监管 8.1.4 实验室建设 8.1.5 信息、教育、交流和培训 8.2 现有国家食品安全管理体系 8.2.1 多元管理机构体系 8.2.2 单一管理机构体系 8.2.3 统一管理机构体系 8.3 国内外食品安全管理体系简介 8.3.1 中国食品安全管理体系 8.3.2 美国食品安全管理体系 8.3.3 加拿大食品安全管理体系 8.3.4 澳大利亚食品安全管理体系 8.3.5 日本食品安全管理体系 8.3.6 欧盟食品安全管理体系 8.4 加强我国食品安全管理体系改革 8.4.1 国际、国内食品安全面临的挑战 8.4.2 加强国家食品安全控制体系的建议 参考文献第9章 国家食品安全控制体系及其相互关系 9.1 食品安全法规体系 9.2 食品安全管理体系 9.3 食品安全科技体系 9.4 食品安全控制体系之间的关系 9.4.1 法规体系与管理体系之间的关系 9.4.2 法规体系与科技体系之间的关系 9.4.3 管理体系与科技体系的关系 参考文献附录1 术语附录2 缩略语附录3 中华人民共和国食品安全法附录4 中华人民共和国农产品质

量安全法附录5 加强国家食品安全控制体系建设的建议附录6 加强农产品质量与安全控制体系建设附录7 案例：三聚氰胺风险评估报告附录8 国际及国家食品安全管理机构附录9 《食品安全学导论》作者发表的相关论文目录后记主编简介

章节摘录

插图：随着全球经济的发展，消费者生活水平的提高，城市化进程的加快，新的有毒、有害物质的发现，以及食品科学与技术的发展，食品安全日益成为消费者和政府关注的焦点。
食品安全事件时有发生，常常使行业受损，引发普遍的社会问题，因此，食品安全监督管理已成为世界各国和国际组织的工作重点。
例如，瑞典在1973年设立了食品安全管理局；联合国粮食及农业组织（简称联合国粮农组织）和世界卫生组织（FAO／WHO）在1976年就出版了《发展有效的国家食品控制体系指南》。
在过去30年间，有关食品质量管理的理论和技术体系得到了迅速发展，正在被科学界、食品工业界及政府管理部门所接受，并在生产、加工、储藏、销售和消费领域发挥作用。
而食品安全的概念在21世纪初才在许多国家广为流传，逐渐被一些与食品科学、食品工程和质量控制有关的学者和管理部门所接受。
进入21世纪，食品安全科技得到了迅速的发展。
在联合国粮农组织和世界卫生组织的推动下，从2002年起，一个个全球性的、地区性的食品安全研讨会和论坛在世界各地接连举行，国家级的食品安全管理机构也在不断地重组和加强，食品安全的专业研究机构和学科专业相继产生，人才队伍也日益发展壮大。
国内食品安全科技支撑能力建设也取得了长足的发展。
2002年，我国第一个食品质量与安全本科专业开始招生；2003年，我国设立了食品质量与安全，或农产品质量与食物安全博士点，开始招收和培养食品质量与安全方面的专业人才。
2003年，政府设立国家食品药品监督管理局，在国家层面协调和处理食品安全问题，食品安全监管被写入各级政府的管理职责。
人们在从事食品安全管理、教学和研究的同时，希望对食品安全的基本内涵、食品安全学基本理论和技术体系有一个清楚的了解。
本章在作者研究国际组织有关文件、学术报告、会议文集，以及亲自考察、学术讨论和自我理解的基础上，归纳了食品安全学的理论基础，提出了食品安全学的学科构架，探讨了食品安全学的技术体系，供食品安全领域工作的学者、管理人员和技术人员讨论和参考，以推动食品安全学的教学、科研和监管能力建设，促进国家食品安全战略目标的实现。

后记

2002年西北农林科技大学食品质量与安全专业被批准招生之后，我萌发了编写《食品安全学导论》的想法。
2004：年5月17～28日，根据《中华人民共和国科学技术部与澳大利亚新西兰食品标准局食品安全科技合作谅解备忘录》，科技部“十五”重大科技专项——食品安全关键技术管理办公室与澳大利亚新西兰食品标准局（FSANZ）在南京举办了一期食品安全科技培训班。
澳大利亚新西兰食品标准局首席科学家Marion Healy率领的专家小组为培训班编写了《食品法规框架》讲义，作为培训班的培训教材。
本书的大部分作者参与了《食品法规框架》的编译、审校工作，并全程参加了食品安全培训班。
通过这次培训，使作者系统地了解到了国际组织（FAO、WHO、CAC）和工业化国家，特别是澳大利亚和新西兰的食品安全的法规体系和管理体系，以及国际社会对发展中国家，特别是对中国食品安全管理及事件的关注，并得到了大量的文件和资料。
由此，开始了编写《食品安全学导论》的准备工作。
联合国粮农组织和世界卫生组织出版的《保证食品质量与安全——强化国家食品控制指南》是《食品安全学导论》编写的框架基础。
在本书的编写过程中，世界卫生组织食品安全司Jorgen Schlundt博士，食品法典委员会前主席、瑞典食品安全局常务副局长Sturt A.Slorach博士等，提供了大量的资料和信息。
这些讲义、资料和信息为本书的编写提供了知识基础。
《食品安全学导论》在编写过程中得到了科技部“十五”国家重大科技专项——食品安全关键技术“食品安全信息共享平台建设”课题（2001lBA804.A42）、科技部“十一五”国家科技支撑计划——食品安全关键技术重大项目“食品污染溯源技术”课题（2006BAK02A16）的资助；科技部“十五”国家重大科技专项——食品安全关键技术总体咨询专家组及专家组办公室给作者提供了大量的科研实践和交流机会，收集到了较多的资料、信息和案例。
这些研究结果、科研实践、学术交流，丰富了本书的内涵。
中国农业科学院农产品加工研究所食品安全课题组、上海海洋大学食品经济管理系、西北农林科技大学食品科学与工程学院的部分老师、研究生也为本书的出版提供了有益的帮助，借此机会向他们表示诚挚的感谢。

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