

<<食品安全学>>

图书基本信息

书名：<<食品安全学>>

13位ISBN编号：9787503849480

10位ISBN编号：7503849487

出版时间：2009-12

出版时间：中国林业出版社

作者：李蓉

页数：302

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>

<<食品安全学>>

内容概要

本书基于食品风险分析的科学立场，从食品控制观点出发，系统地阐述了“从农场到餐桌”全过程中食品的不安全因素和由此产生的不安全问题及其控制系统；结合食品安全学的形成与发展过程、国内外关于食品安全的研究和食品安全的现状，论述了食品安全学的基本理论、基本知识和基本技能，以及在监督管理、科学研究和国家控制领域中的应用。

本书可作为食品质量与安全专业、食品科学与工程专业、预防医学专业和各相关专业的教材，也可供食品科学、卫生化学、传染病学、流行病学、寄生虫病学、医学微生物学和公共卫生学以及上述领域生产、科研和管理工作者等参阅。

书籍目录

序前言第1章 绪论 1.1 食品安全学的概念及内涵 1.1.1 食品 1.1.2 食品质量 1.1.3 食品卫生 1.1.4 食品安全 1.1.5 食品质量、食品卫生与食品安全的关系 1.1.6 食品控制 1.1.7 食品安全学 1.2 食品安全学的形成与发展 1.2.1 远古时期 1.2.2 近代时期 1.2.3 现代时期 1.3 食品安全现状 1.3.1 国际食品安全现状 1.3.2 户国食品安全现状 1.3.3 污染趋势分析 1.4 食品安全学研究的主要内容 1.4.1 食品危害及其因素研究 1.4.2 食品安全技术研究 1.4.3 国家食品控制体系研究 1.4.4 国家食品控制策略研究 1.4.5 国家食品控制体制研究 1.5 食品安全学研究展望 1.5.1 发展过程中特殊问题的对策研究 1.5.2 以风险分析为基础的能力研究 1.5.3 食品安全教育体系与国际合作交流研究第2章 食品生物性污染及其预防和控制 2.1 污染来源 2.1.1 土壤 2.1.2 水 2.1.3 空气 2.1.4 人与动植物 2.2 污染途径和危害 2.2.1 种植和养殖环节 2.2.2 生产和加工环节 2.2.3 包装和运输环节 2.2.4 烹调 and 贮存环节 2.2.5 终产品污染与变质 2.3 污染的检测和监测 2.3.1 污染的检测 2.3.2 污染的监测 2.3.3 卫生指示微生物和食源性病原体及其毒素限量标准 2.4 污染的预防和控制 2.4.1 食物链全过程防控 2.4.2 推行食品安全溯源和召回制度 2.4.3 加强同源性分析和流行病学工作第3章 食品理化性污染及其预防和控制 3.1 概述 3.1.1 自然环境污染 3.1.2 人类活动污染 3.1.3 放射性污染 3.1.4 污染物检测和监测 3.2 种植、养殖环节 3.2.1 种植过程的农药残留 3.2.2 养殖过程的兽药残留 3.2.3 有害金属元素 3.2.4 环境中二噁英类化合物 3.3 加工、运输环节 3.3.1 贮存、腌制与N-亚硝基化合物 3.3.2 熏制、烘烤与多环芳烃化合物 3.3.3 高温烹调与杂环胺类化合物 3.3.4 油炸、烘烤与丙烯酰胺 3.3.5 调味品与氯丙醇 3.3.6 非法添加的非食用物质——三聚氰胺 3.3.7 食品添加剂 3.4 流通环节 3.4.1 塑料制品安全问题及其限量标准 3.4.2 橡胶制品安全问题及其限量标准 3.4.3 其他器具、包装材料的安全问题及其限量标准 3.4.4 预防和控制措施第4章 食源性疾病预防和控制 4.1 食源性疾病概述 4.1.1 食源性疾病的概念 4.1.2 食源性疾病的分类 4.2 食物中毒 4.2.1 细菌性食物中毒 4.2.2 真菌性食物中毒 4.2.3 化学性食物中毒 4.2.4 有毒动植物食物中毒 4.2.5 食物中毒现场调查处理 4.3 食源性传染病 4.3.1 食源性细菌性传染病 4.3.2 食源性病毒病 4.3.3 食源性寄生虫病 4.4 新发食源性疾病 4.4.1 阪崎肠杆菌感染症 4.4.2 Norovims急性胃肠炎 4.4.3 先天性弓形体病 4.5 食源性疾病的报告和监测 4.5.1 食源性疾病的报告 4.5.2 食源性致病因素的检测 4.5.3 食源性疾病的监测与预警第5章 转基因食品安全 5.1 转基因食品概述 5.1.1 概念 5.1.2 特征 5.1.3 主要安全问题 5.1.4 发展现状与趋势 5.2 转基因食品的安全性评价 5.2.1 评价内容 5.2.2 评价原则 5.3 转基因食品的检测 5.3.1 蛋白质检测 5.3.2 核酸检测 5.3.3 其他检测 5.3.4 检测步骤 5.4 转基因食品的安全管理 5.4.1 国际组织 5.4.2 美国 5.4.3 欧盟各国 5.4.4 日本 5.4.5 力口拿大 5.4.6 俄罗斯 5.4.7 韩国 5.4.8 泰国 5.4.9 中国第6章 各类食品安全与管理 6.1 肉和动物性水产品及其制品 6.1.1 畜肉类 6.1.2 禽肉类 6.1.3 动物性水产品类 6.1.4 肉和动物性水产制品 6.2 乳及乳制品 6.2.1 变质过程 6.2.2 安全问题 6.2.3 乳源的安全管理 6.2.4 鲜乳的安全管理 6.2.5 乳制品的安全管理 6.3 蛋及蛋制品 6.3.1 变质过程 6.3.2 安全问题 6.3.3 安全管理 6.4 脂肪、油和乳化脂肪制品 6.4.1 变质过程 6.4.2 安全问题 6.4.3 安全管理 6.5 罐头食品 6.5.1 变质过程 6.5.2 安全问题 6.5.3 安全管理 6.6 粮、豆、蔬菜、水果、茶叶及其制品 6.6.1 粮、豆及其制品 6.6.2 蔬菜、水果及其制品 6.6.3 茶叶及其制品 6.7 焙烤食品 6.7.1 安全问题 6.7.2 安全管理 6.8 酒类 6.8.1 安全问题 6.8.2 安全管理 6.9 冷冻饮品和饮料 6.9.1 安全问题 6.9.2 安全管理 6.10 调味品 6.10.1 酱油、酱及酱制品、复合调味料 6.10.2 食醋 6.10.3 盐及代盐制品 6.10.4 味精 6.11 甜味料、可可制品、巧克力及巧克力制品、糖果 6.11.1 甜味料 6.11.2 可可制品、巧克力及巧克力制品、糖果 6.12 特殊营养用食品 6.12.1 婴儿配方食品和婴幼儿断奶期食品 6.12.2 其他特殊营养用食品 6.13 方便食品 6.13.1 安全问题 6.13.2 安全管理 6.14 保健食品 6.14.1 安全问题 6.14.2 安全管理 6.15 其他食品第7章 食品安全监督管理 7.1 概述 7.1.1 概念 7.1.2 特征 7.2 理念 7.2.1 全程治理 7.2.2 科学治理 7.2.3 政府治理 7.2.4 企业治理 7.2.5 社会治理 7.2.6 协作治理 7.2.7 统一治理 7.2.8 效能治理 7.2.9 责任治理 7.2.10 专业治理 7.3 体制 7.3.1 体制遴选原则 7.3.2 食品安全综合协调 7.3.3 食品安全分段(环节)监管 7.4 要素 7.4.1 政策 7.4.2 标准 7.4.3 监测 7.4.4 检测 7.4.5 信息 7.4.6 信用 7.4.7 评价 7.4.8 应急 7.4.9 监察 7.5 法制 7.5.1 基本成就 7.5.2 主要制度 7.6 机制 7.6.1 绩效评价机制 7.6.2 信用奖惩机制 7.6.3 责任追究机制 7.6.4 有奖举报机制 7.7 改革 7.7.1 共同面临挑战

7.7.2 全力推进改革参考文献

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>