第一图书网, tushu007.com

<<食品安全知识读本>>

图书基本信息

书名：<<食品安全知识读本>>

13位ISBN编号：9787506735643

10位ISBN编号：7506735644

出版时间：2007-11

出版时间：中国医科

作者：本社

页数：124

字数：105000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书旨在普及食品安全常识，重点介绍了如何安全选购与食用一些常见的食品。
全收采用问答形式，内容实用，通俗易懂，适合社区居民阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<食品安全知识读本>>

书籍目录

第一章　食品安全常识　一、食品污染的来源有哪些？
1.生物性污染　2.化学性污染　3.物理性污染　二、什么是饮食风险？
三、食品污染性慢性中毒的严重危害有哪些？
1.黄曲霉素可造成慢性中毒　2.多环芳烃类致癌物质　3.亚硝胺促人衰老和致癌　4.亚硝胺是强致癌物　5.雕白块可造成慢性中毒　6.植物生长调节剂慢性中毒　四、什么是食物中毒？
五、会引起食物中毒的食品有哪些？
六、食物中毒的发病特点有哪些？
七、引起食物中毒的常见病菌及寄生虫有哪些，如何预防？
1.副溶血性弧菌引起的食物中毒及预防措施　2.沙门菌引起的食物中毒及预防措施　3.金黄色葡萄球菌引起的食物中毒及预防措施　4.志贺菌引起的食物中毒及预防措施　5.囊尾蚴的危害及预防措施　6.姜片虫的危害及预防措施　7.蛔虫的危害及预防措施　八、确保食品安全的要点有哪些？
九、家庭防范食品污染的措施有哪些？
十、家庭对食品中有毒物质的去毒解毒方法　1.如何清除果蔬中的残留农药？
2.如何去除肉类中残留的农药？
3.如何消除食品中的致癌物？
4.如何减除鱼类组胺毒物？
5.如何预防河豚鱼中毒？
6.如何去除菠萝中的菠萝蛋白酶？
7.四季豆如何去毒？
8.鲜黄花菜如何去毒？
9.发芽马铃薯如何去毒？
十一、发生食物中毒时如何进行家庭急救？
第二章　食品安全选购知识　一、如何正确识别标签？
二、正确理解标签的内容　1.如何正确理解食品名称？
2.如何正确理解配料表？
3.如何识别生产日期和保质期？
4.净含量或固形物含量有何区别？
5.如何识别进口食品标签？
三、如何正确理解食品质量安全标志？
1.QS标志　……第三章　大米、面粉与食用油的安全选购与食用第四章　蔬菜与水果应如何安全选购与食用第五章　豆制品、面筋的安全选购与食用第六章　乳品、蜂蜜、藕粉和糕点的安全选购与食用第七章　肉与肉制品的安全选购与食用第八章　禽蛋及其制品的安全选购与食用第九章　水产品的安全选购与食用第十章　水、茶叶及饮料的安全选购与饮用第十一章　酒类的安全选购与饮用第十二章　罐头食品的安全选购与食用第十三章　保健食品的安全选购与食用第十四章　保健仪器的安全选购与食用第十五章　调味品的安全选购与食用第十六章　平衡膳食与食品安全第十七章　食品安全消费保护知识

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