

<<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>

## <<食品安全知识读本>>

### 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。

## <<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.亚硝酸胺促人衰老和致癌 4.亚硝酸胺是强致癌物 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

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

<<食品安全知识读本>>

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>