

<<食品安全培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食品安全培训教材>>

13位ISBN编号：9787506742108

10位ISBN编号：7506742101

出版时间：2009-7

出版时间：中国医药科技出版社

作者：贾树队 等主编

页数：235

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>

## <<食品安全培训教材>>

### 前言

食品安全与人们的生活和健康关系极为密切，抓好食品安全，认真执行国家食品安全标准，是食品安全监督机构的重要责任。

国家食品安全监督机构对食品安全实施从农田到餐桌；包括作为食品源头的农产品种植、养殖环节、实施全程食品安全监督管理，从而保证市场上所有的食品让百姓安全、放心。

提高食品质量、保证食品安全，必须从食品生产源头抓起，加强农产品及农业投入品的安全监管，要求食品生产企业在食品生产的全过程以及食品在运输、储藏、销售各环节都要遵守《食品安全法》，对餐饮服务业，更应抓好从原料采购直到制成品实行全程的食品安全监督管理。

为了提高食品从业人员及管理者的法律意识和食品安全知识，我们组织了有丰富实践和较高理论水平的高级管理人员及食品安全与卫生专家共同编写了《食品安全培训教材》。

全书对食品安全管理、监督管理部门的职责、农产品安全监管、绿色食品和有机食品的内容以及食品生产经营的食品安全管理，食品流通领域中采购、运输、储存、销售的安全管理与要求、餐饮服务业的食品安全监督与管理均做了介绍，该书对食品安全标准、食品安全风险评估、食品安全事故处置也做了较为详尽的阐述。

本书是培训各类食品从业人员及食品企业管理人员、专业技术员的专用教材。

该书编写过程中得到了工商、质量监督部门的大力支持，在此表示感谢。

由于我们的实践经验和写作水平有限，书中不妥之处在所难免，殷切希望读者批评指正。

## <<食品安全培训教材>>

### 内容概要

本书着重介绍了食品安全法的法律应用及特点，对食品安全法的适用范围及食品安全监督管理体制及监督管理职能部门职责及违法者的法律责任作了详细阐述。

对食品安全标准、食品安全风险评估及食品安全事故处置做了详尽介绍，该书对农产品、食品生产经营、食品流通领域、餐饮服务行业食品安全管理做了重点叙述，对如何应对及处理突发性食品安全事故，也做了较为细致的阐述，这是一本对食品安全管理人员、专业技术人员和从业人员进行食品安全教育及培训学习的实用教材和参考用书。

## &lt;&lt;食品安全培训教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 食品安全总论 第一章 食品安全法制管理 第一节 制定《食品安全法》 第二节 《食品安全法》基本内容及其法制管理 第三节 食品采样与送检 第四节 新资源食品的安全管理 第五节 食品广告的管理 第二章 食品储藏与消毒 第一节 食品保藏与应用 第二节 消毒与灭菌 第二篇 农产品的食品安全 第三章 农产品的质量安全与管理 第一节 农产品食品安全管理的目的、范围和内容 第二节 转基因农产品市场准入管理制度与食品安全 第三节 绿色食品、有机农产品与无公害农产品 第三篇 食品生产经营企业的食品安全监督与管理 第四章 食品生产经营企业生产许可制度及管理 第五章 食品相关产品的食品安全要求与管理 第一节 食品添加剂概念及使用原则 第二节 食品添加剂使用范围、剂量 第三节 餐具洗涤剂的安全管理 第四节 食品容器、包装材料的安全管理 第六章 各类食品生产经营的食品安全 第一节 食品原料、水质安全 第二节 粮食、油脂加工的食品安全 第三节 豆制品生产加工的食品安全 第四节 糕点加工的食品安全 第五节 冷饮、奶类食品加工的食品安全 第六节 酿造食品生产加工的食品安全 第七节 畜禽屠宰加工的食品安全 第八节 熟肉制品加工的食品安全 第九节 营养强化食品与保健功能食品生产加工的食品安全 第四篇 流通领域中运输、储存、销售的食品安全管理 第七章 食品原料、辅料销售的安全管理 第一节 熟肉制品销售过程的食品安全管理 第二节 生肉、蛋、禽、水产品销售过程的食品安全 第三节 调味品、酒、茶、蔬菜销售的安全管理 第四节 干鲜果品、蜜饯、罐头食品的销售安全 第五节 粮食、食用油脂销售安全管理 第八章 糕点、豆制品、酱菜及冷饮、冷食销售食品安全 第一节 糕点、豆制品、酱菜销售管理要求 第二节 冷饮、冷食销售过程的食品安全管理 第九章 流通领域中人员、环境及采购、运输、储藏的食品安全管理 第一节 市场从业人员个人与环境要求及食品召回制度 第二节 食品采购、运输、储藏的食品安全要求 第三节 食品保质期与食品索证 第十章 集中交易市场的食品安全管理 第一节 集中交易市场的特点及食品安全要求 第二节 加强食品流通领域安全监督, 保证市场食品质量与食品安全 第五篇 餐饮服务业的食品安全管理 第十一章 餐饮服务业的食品安全监督与管理 第一节 餐饮场所的建筑布局与设施 第二节 餐饮业冷荤间的食品安全要求 第三节 餐饮业销售食品的安全要求与管理 第四节 变质、过期、假冒伪劣食品 第五节 冷藏、冷冻食品的安全管理 第六节 餐饮业库房食品安全要求 第七节 街头食品及食品摊贩的管理 第八节 工地食堂的食品安全管理 第十二章 突发食品安全事故 第一节 食物中毒概述 第二节 食品安全事故的应急处理要求 第三节 细菌性食物中毒 第四节 有毒动、植物食物中毒 第五节 化学性食物中毒 第六节 霉菌(真菌)毒素食物中毒 第七节 加强餐饮服务业食品安全监督及量化分级管理附录 食品安全法

## <<食品安全培训教材>>

### 章节摘录

第一篇 食品安全总论第一章 食品安全法制管理第一节 制定《食品安全法》一、制定《食品安全法》的目的、意义、作用（一）根据《食品安全法》第一条的规定，为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

制定《食品安全法》的目的主要有以下四个方面。

1.保证食品安全这里的食品安全是指食品的良好性状，也就是要达到国家食品安全标准和要求。

包括三个方面：食品应当无毒无害，不能对人体造成任何危害。

换句话说，食品必须保证不致人患急、慢性疾患或有潜在性危害；食品中不得含有国家食品安全标准规定以外的任何化学物质；食品应当具有相应的营养，以满足人体维持正常生理功能的需要；食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

具体说，包括食品的清透度、混浊度，组织状态上的软、硬、松，以及其他凭人的感觉所能判定的性质和状态。

2.防止食品污染和有害因素对人体的危害食品污染是指在食品生产经营过程中，可能对人体健康产生危害的物质介入食品的现象。

例如，初级农产品及食品中的农药残留、奶粉中非法加入三聚氰胺，还有饲料中非法加入的苏丹红、瘦肉精（盐酸克伦特罗）等，造成肉及蛋类含有毒性化学物质的食品安全事件。

有害因素是指食品本身含有的或者在食品生产经营过程中产生的可能对人体健康造成危害的物质。

## <<食品安全培训教材>>

### 编辑推荐

《食品安全培训教材》由中国医药科技出版社出版。

<<食品安全培训教材>>

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>