第一图书网, tushu007.com

<<食品安全知识百问/河北省社会科学普 >

图书基本信息

书名：<<食品安全知识百问/河北省社会科学普及书系>>

13位ISBN编号：9787810977340

10位ISBN编号：7810977342

出版时间：2013-1

出版时间：杨朝晖 河北大学出版社 (2013-01出版)

作者：杨朝晖

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

由于—— 由于—— 由于—— 由于太多的由于，我们不得不十分无奈地面对“食品安全”这个重大的现实社会问题。
“民以食为天”，这是千年的古训。
“食”，千百年来一直维系着人类的生存与繁衍。
而如今，这个古训却与“人命大如天”紧密相连，现代人们不得不天天矛盾着面对的“两重天”。
历史有时会给人们开个不大不小的玩笑。
马克思、恩格斯曾这样说过，“人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等等。
”然而，就在我们今天成功地解决了十三亿人吃喝“量”的问题之后，又不得不尴尬地面对如何安全吃喝，即“质”的难题。
而这后一点的出现，恰恰正是人类自身加诸于自身的。
或许我们还可以举出许多个“由于”，或许我们还可以罗列出若干个“不得不”，但仅仅上述三个“不得不”就足以能够让我们不得不编写出《食品安全知识百问》这样的书，以应对本不应该存在却又实实在在必须面对的这些麻烦与困扰。
《食品安全知识百问》这本书，主要就是引导人们了解和掌握日常食品安全必备的知识与技能。
国家对食品安全非常重视。
2011年国务院食品安全办公室颁发了《食品安全宣传教育工作纲要（2011—2015年）》。
《纲要》提出，到2015年底，“使公众食品安全基本知识的知晓率达到80%以上。
”2012年6月国务院食品安全办公室和中国科协又联合发布了《食品安全科普宣传大纲》。
《大纲》以食品产业链为主线，从“食品安全基本知识、食品产业链与食品安全、食品安全监管与标准”三个方面阐明食品安全基本科学知识。
《大纲》的发布希望公众通过对基本食品安全知识的了解，使公众建立科学认知；希望通过对从农田到餐桌的食品产业链过程和相关食品安全的了解，使消费者建立起食品安全的“产业链过程认识，并拥有基本食品安全保护认识；希望通过对我国食品安全监管情况以及相关法律、法规和食品安全标准知识的介绍，使公众意识到当前食品安全监管的核心思路和食品安全工作的进步和成绩建立起对我国食品安全监管制信心，同时《大纲》的发布也促进各地、各单位食品安全科普工作的开展，进一步满足人们对食品安全生产资料知识的需求。
基于此，但愿我们这本小书能够使读者尽快了解和掌握相关的法律、法规、政策，丰富您这方面应知应会的知识，从而能够较好地捍卫自己的合法权益。
但愿这本小书能够为读者提供食品安全的科学信息，为您选购、保存、食用各类食品提供正确的理念、方式、方法，保证您迫使的“吃喝”，从而能够确保身体的康健，不断提升生活质量。
但愿这本小书的面世能够引起一些人的自省与警觉，以良知、良心来规范自己的行为。
因为“食品安全”这个本来不应出现的问题，正是由于某些生产者、监管者道德、良心、责任的缺失而造成的。
但愿—— 但愿—— 但愿有很多。
其中最大的是，我们真心地希望这本小书，能够如同青铜器、如同木乃伊、如同手式纺车一样，早早地被历史的尘埃封闭。
亲爱的读者，您是否也和我们一样有着这样美好的期待、期盼？
！
本书编写组

内容概要

但愿杨朝晖编著的《食品安全知识百问》能够为读者提供食品安全的科学信息，为您选购、保存、食用各类食品提供正确的理念、方式、方法，保证您迫使的“吃喝”，从而能够确保身体的康健，不断提升生活质量。

但愿《食品安全知识百问》的面世能够引起一些人的自省与警觉，以良知、良心来规范自己的行为。
因为“食品安全”这个本来不应出现的问题，正是由于某些生产者、监管者道德、良心、责任的缺失而造成的。

作者简介

男，1970年6月生，工学硕士，研究员。
1993年6月参加工作，一直从事绿色食品、有机农产品的开发和管理方面的工作。
曾主持过多项省级科研项目的研发，参与制定过多项绿色食品方面的农业部颁标准。
在食品及农产品质量安全认证，农产品质量安全监管和预警分析，有机农业和生态农业方面有着较深的研究和造诣。

书籍目录

一、基础知识篇 基本概念篇　什么是食品安全？
影响食品安全性的因素有哪些？
　什么是农产品质量安全？
哪些因素会对农产品质量安全　造成影响？
　什么是绿色食品？
　什么是无公害农产品？
　什么是有机产品？
什么是有机食品？
　什么是农产品地理标志？
　什么是保健食品？
国家对保健食品有哪些主要规定？
　什么是转基因食品？
　什么是食品添加剂？
食品添加剂的使用有哪些要求？
 权益保护篇　食品安全标准包括哪些内容？
　食品生产经营应当符合哪些食品安全要求？
　哪些食品是禁止生产经营的？
　食品经营者贮存、销售散装食品应当遵守哪些规定？
应　尽什么义务？
　什么是农产品的标识管理制度？
农产品包装盒标识有什　么要求？
　什么是农产品市场质量安全准入？
　哪些农产品是不得销售的？
　在市场上买到假冒伪劣农产品怎么办？
　天然食品、野生食品是不是绿色食品？
它们安全吗？
　在市场上如何识别绿色食品？
　如何鉴别无公害农产品？
　如何识别有机食品包装？
二、安全消费篇 粮油产品篇　如何鉴别大米的质量？
　如何识别霉变大米？
　如何识别新陈大米？
　如何识别梗稻米与籼稻米？
　如何鉴别使用过矿物油的大米？
　如何储藏大米？
　如何辨别面粉的优劣？
　如何鉴别面粉中添加了增白剂？
　如何储存面粉？
　如何对米面除虫？
　如何选购食用油？
　如何根据自身健康状况选择食用植物油？
　如何辨别含水的食用植物油？
　如何辨别掺假的香油？
　如何科学地食用动、植物油？
 蔬菜瓜果篇　带虫眼的菜是否真的没有使用过农药？

野菜真的就一定安全吗？
直接在农村路边菜地购买的蔬菜是不是既安全又新鲜？
如何购买蔬菜？
如何清除蔬菜中的农药残留？
为什么叶菜类蔬菜不宜久存？
如何识别用化肥浸泡催生的豆芽？
如何选购酱腌菜？
如何选购水果？
食用水果需要注意什么？
什么是反季节水果？
购买时应注意什么？
鲜榨果蔬汁一定有营养吗？
畜禽产品篇　如何选购常见的畜禽肉产品？
如何识别新鲜猪肉？
生肉产品是越鲜越好吗？
应该买鲜宰肉还是排酸肉？
如何识别注水肉？
为什么不应食用复冻肉？
如何鉴别猪肉中是否含有瘦肉精？
如何鉴别熟肉制品的优劣？
肉类具有哪些食疗功效？
哪些肉类食品具有美容功效？
如何鉴别新鲜优质的鸡蛋？
如何鉴别松花蛋和成鸭蛋的优劣？
如何鉴别笨鸡蛋？
如何贮存鸡蛋？
鸡蛋胆固醇含量高？
是否应该少吃？
如何鉴别生鲜牛奶？
生鲜牛奶能否直接饮用　巴氏杀菌乳为什么必须冷藏保存？
复原乳与普通液态奶有什么区别？
为什么有些人喝牛奶会腹泻？
有必要喝加钙牛奶吗？
如何选购酸奶产品？
如何科学合理地饮用酸奶？
水产篇　影响水产品安全的主要因素有哪些？
水产品有什么样的营养价值？
如何鉴别质量好的鱼类？
如何选购新鲜的虾？
如何选择活蟹？
如何选购冰鲜海鲜？
如何保存海鲜？
冻鱼解冻是用热水快还是冷水快？
哪些水产品不宜吃？
为什么活鱼不宜马上烹调？
海带有什么保健作用？
紫菜有什么功效？

如何鉴别水产干货的好坏？
如何辨别甲醛溶液泡发的水产品？
如何贮存虾皮？
农副及加工产品篇　如何鉴别腐竹的优劣？
如何鉴别黄花菜？
如何正确食用黄花菜？
如何识别真假黑木耳？
如何选购红枣？
如何选购食用菌？
如何选购葡萄干？
如何预防坚果变质？
如何选购蜜饯食品？
如何挑选鉴别方便面？
如何鉴别粉丝和粉条的优劣？
如何鉴别蜂蜜的真假？
如何选购黄酒？
‘
。
如何鉴别食醋的优劣？
如何鉴别酱油质量？
如何鉴别茶叶的好坏？
如何鉴别新茶和陈茶？
茶叶能放心饮用吗？
健康饮食篇　早餐喝豆浆好还是牛奶好？
夏天吃海鲜应注意什么？
秋冬如何吃火锅？
吃烧烤容易产生哪些危害和安全性问题？
如何吃烧烤更健康更安全？
哪些食物能缓解抑郁？
哪些食物能缓解疲劳？
孕妇应多吃什么食物好？
老年人日常饮食应注意什么？
离血压患者日常饮食应注意什么？
糖尿病患者日常饮食应注意什么？
附录（一）　中华人民共和国食品安全法附录（二）　中华人民共和国农产品质量安全法

章节摘录

指农产品中不应含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素，从而导致消费者或慢性毒害或感染疾病，甚至产生危及消费者及其后代健康的隐患。
《农产品质量安全法》所称的农产品质量安全，是指农产品质量符合保障人的健康、安全的要求。
对农产品质量安全可能造成直接和长期影响的危害因素主要包括：农业种、养殖过程可能产生的危害，包括因投入品不合理使用造成的农药、兽药、渔药、添加剂等有毒有害物质残留污染，以及因产地环境造成的本底性污染和农产品包装储运过程可能产生的危害，包括储存过程中使用的保鲜剂、催熟剂和包装材料中有害化学物等产品的污染，以及流通渠道中导致的二次污染；农产品自身的生长或发育过程中产生的危害，如农产品本身的天然毒素对农产品的危害；农业生产中新技术的应用产生的危害，主要是技术发展或物种变异带来的新的危害。
绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志商标的无污染、安全、优质、营养类食品。
绿色食品标志由三部分构成，即上方的太阳、下方的叶片和中心的蓓蕾。
标志为正圆形，意为保护。
整个图形描绘了一幅明媚阳光照耀下的和谐生机，告诉人们绿色食品正是出自纯净、良好生态环境的安全无污染食品，能给人们带来蓬勃的生命力。
绿色食品标志还提醒人们要保护环境，通过改善人与环境的关系，创造自然界新的和谐。
P4-5

编辑推荐

杨朝晖编著的《食品安全知识百问》内容介绍：“ 民以食为天 ”，这是千年的古训。
“ 食 ”，千百年来一直维系着人类的生存与繁衍。
而如今，这个古训却与“ 人命大如天 ”紧密相连，现代人们不得不天天矛盾着面对的“ 两重天 ”。
历史有时会给人们开个不大不小的玩笑。
马克思、恩格斯曾这样说过，“ 人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等等。
”然而，就在我们今天成功地解决了十三亿人吃喝“ 量 ”的问题之后，又不得不尴尬地面对如何安全吃喝，即“ 质 ”的难题。
而这后一点的出现，恰恰正是人类自身加诸于自身的。

第一图书网, tushu007.com
<<食品安全知识百问/河北省社会科学普 >

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