第一图书网, tushu007.com

<<食品安全百问百答>>

图书基本信息

书名：<<食品安全百问百答>>

13位ISBN编号：9787811403794

10位ISBN编号：781140379X

出版时间：2011-8

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：王静，冯欢　编著

页数：144

字数：100000

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

内容概要

本书是“建设生态新农村丛书”之一。
该书采用一问一答的形式，讲述了食品安全的基本概念、食品污染、食用安全、法律规范、案例等内容。
本书强调理论联系实际，可供广大农民朋友阅读使用，也适用于从事“三农”等相关行业的专业技术人员学习参考。

书籍目录

基本概念篇
1.什么叫食品安全？
2.导致食品不安全的因素有哪些？
3.食品污染的种类有哪些？
4.什么叫食源性疾病？
5.如何安全选购食品？
6.QS标志的含义是什么？
7.目前必须标注QS标志的食品有哪些？
8.如何判别伪劣食品？
9.如何看食品标签？
10.世界卫生组织推荐食品安全制作五大“黄金守则”是什么？
食品安全篇
11.什么叫转基因食品？
12.转基因食品可能存在哪些隐患？
13.什么叫无公害食品？
14.什么叫绿色食品？
15.绿色食品分为哪几类？
16.什么叫有机食品？
17.无公害食品、有机食品和绿色食品有何区别？
18.食品农药残留的果蔬对人体有哪些危害？
19.影响食品安全的主要农药残留对人体有什么危害？
20.家庭如何预防果蔬食品农药污染残留中毒？
21.我国的食品加工过程的安全控制体系有哪些？
22.GMP、SSOP、HACCP、ISO9000和ISO22000之间有什么关系？

23.如何正确加工保存食品？

24.什么叫食品的交叉感染？

25.如何防止食品交叉感染？

26.什么是食品添加剂？

27.含防腐剂的食品会危害健康吗？

28.什么是油炸食品？

29.油炸食品的危害有哪些？

30.食品加工过程中可能会产生哪些有毒有害物质？该如何消除？

食品污染篇
31.食品包装容器材料有哪些？

32.塑料包装材料可能存在哪些安全隐患？

33.纸质包装材料存在哪些安全问题？

34.金属包装材料存在哪些安全问题？

35.玻璃、陶瓷、搪瓷等包装材料存在哪些安全问题？

36.橡胶制品包装材料存在哪些安全问题？

37.什么叫巴氏消毒法？

38.鲜奶有哪些包装形式？

39.食品运输过程中有哪些卫生要求？

40.什么是有毒大米？如何鉴别大米的优劣？

41.什么是“苏丹红”？

42.食物中添加“蛋白精”有没有什么营养价值？是否有害？

43.什么是“三聚氰胺”？

44.什么叫瘦肉精？

45.瘦肉精残留对人体有什么危害？

46.如何识别猪肉是否打过“瘦肉精”？

47.什么是“地沟油”？

48.食用地沟油有什么危害？

49.如何鉴别“地沟油”？

50.什么是硫磺熏蒸食物？

食用安全篇
51.食品中有哪些天然的动物毒素？

52.什么是黄曲霉和黄曲霉毒素？

53.黄曲霉毒素对人体有什么危害？
该如何预防？

54.喝豆浆应注意什么？

55.鲜牛奶如何安全选购？

56.为什么会发生豆芽菜中毒？

57.给婴儿吃鸡蛋为什么只能吃蛋黄？

58.为什么烹调方法不当可产生多种致癌因素？

59.关于植物油有哪些误区？

60.食物中毒是由什么原因引起的？

61.食物中毒症状有哪些？

62.发生食物中毒如何进行家庭急救？

63.如何预防细菌性食物中毒？

64.如何预防真菌性食物中毒？

65.常见的植物性食物中毒有哪些？

66.什么叫化学性食物中毒？

67.引起化学性食物中毒的原因有哪些？

68.什么叫“ 电冰箱食物中毒 ”？

69.如何防止“ 电冰箱食物中毒 ”？

70.四季豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？

71.什么是外源凝集素？

72.鲜黄花菜中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？

73.食品苦瓠子中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？

74.食用发芽、发绿土豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？

75.生豆浆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？

76.什么是生氰糖苷，它对人体有什么危害？

77.什么叫亚硝酸盐中毒？

78.亚硝酸盐中毒的症状是什么？

79.如何预防亚硝酸盐中毒？

80.有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？

81.选购奶制品时应该注意什么？

82.什么是牛初乳制品？

83.酸奶、乳酸菌饮料和酸性饮料有什么区别？

84.能以鲜奶煮后“ 结皮 ’ ’ 的多少来判断奶的质量好坏吗？

85.如何科学喝奶？

86.怎样选购和保存面粉？

87.面粉的种类如何划分？

88.冷冻海水鱼如何安全选购与食用？

89.如何安全选购与食用淡水新鲜鱼？

90.新鲜蟹类如何安全选购？

91.新鲜虾类如何安全选购？

92.滥用面粉增白剂有什么危害？

93.食品保质期和保存期有什么区别？

94.如何挑选酱油？

95.吃什么油好？
什么叫1：1：1？

96.什么叫强化米？

97.为什么大米会陈化？
怎样防止大米陈化？

98.什么是调和油？

99.压榨油与浸出油的区别有哪些？

100.吃芦荟会中毒吗？

101.不宜空腹食用的水果有哪些？

102.如何进行科学烹饪？

案例篇
案例一上海甲肝大爆发
案例二三鹿奶粉事件
案例三双汇瘦肉精事件
法律规范篇
中华人民共和国食品安全法
食品安全国家标准 预包装食品标签通则
参考文献

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