

<<国际食品法典标准汇编（第四卷）>>

图书基本信息

书名：<<国际食品法典标准汇编（第四卷）>>

13位ISBN编号：9787030232779

10位ISBN编号：7030232771

出版时间：2009-1

出版时间：科学出版社

作者：国家食品药品监督管理局 编

页数：462

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

中国是世界上第一人口大国，同时也是食品贸易的重要进出口大国。食品安全事关消费者的身体健康、生命安全和经济社会发展的大局。保障人民群众饮食安全，是贯彻科学发展观和构建社会主义和谐社会的必然要求，也是各级政府和食品安全监管部门履行市场监管、社会管理和公共服务职能的具体体现。作为食品安全生产、监管工作中诸项实施、决策之依据的食品标准，尤其应该保证其采纳和制定的科学性、高效性。

党中央、国务院历来高度重视食品标准的制定、修订工作。温家宝总理在今年召开的全国质量工作会议上特别强调“要及时跟踪和掌握国外先进标准情况，加快完善国家标准，主要指标要符合国际标准。”此外，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十一个五年规划纲要》等纲领性文件也明确将完善食品安全标准作为“十一五”期间的一项重要任务。

随着经济全球化进程的加快，技术标准已成为世界各国发展贸易、保护民族产业、规范市场秩序、推动技术和实现高新技术产业化的重要手段，在经济和社会发展中发挥着越来越重要的作用。可以说标准水平的高低可以直接影响到一个国家的国际竞争力。

中国现有的标准体系在各部门通力合作和各级政府的大力支持下不断完善，食品标准化工作得到了进一步的加强，基本满足了中国食品工业的发展要求。

但随着经济全球化的开展及食品产业的不断发展，标准制定、修订领域也暴露出许多问题，例如新的食物种类和化学试剂的增加给农兽药、化学品的标准制定带来一定的技术难度；卫生标准、质量标准、农业标准、行业标准界线不清，造成食品标准内容重复、相互矛盾等。

为此，国家食品药品监督管理局组织相关专家对《食品法典》（cAc）标准进行搜集、整理、汇编。该套标准是以科学为基础，在国际食品法典委员会各分委员会中讨论和制定，并在获得所有成员国的一致同意的基础上，经cAc大会审议后通过的。

世界贸易组织（WTO）明确规定cAc标准在食品贸易中具有准绳作用，是国际贸易和解决国际贸易争端的依据，也是保护成员国利益的合法武器。

相信本套图书的出版能够起到抛砖引玉的作用，为借鉴、采纳先进的食品安全标准；开展食品安全标准的基础性研究；积累相关制定、修订经验；建立科学完善的食品标准体系，从而提高我国食品质量水平和保障消费者饮食安全提供重要的技术参考。

## 内容概要

本套图书为国际食品法典委员会所制定标准的中文汇编，其主要内容包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范（第一卷）；农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范（第二卷）；新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范（第三卷）；肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范（第四卷）；粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力；特殊膳食和分析抽样方法等标准及其相关的技术规范（第五卷）。

本套图书旨在促进国际食品法典标准在我国的传播和应用，从而服务于我国食品标准体系的完善，提高我国食品安全水平。

可作为食品监管人员、食品行业从业人员和食品科学的工作者的参考书籍。

书籍目录

鱼和鱼制品 国际食品法典标准鲑鱼罐头 国际食品法典标准速冻去内脏和未去内脏鱼 国际食品法典标准虾或对虾罐头 国际食品法典标准金枪鱼罐头和鲳鱼罐头 国际食品法典标准蟹肉罐头 国际食品法典标准速冻虾或对虾 国际食品法典标准沙丁鱼和沙丁鱼类制品罐头 国际食品法典标准速冻龙虾 国际食品法典标准鱼罐头 国际食品法典标准速冻鱼片、鱼糜和鱼片鱼糜混合食品 国际食品法典标准速冻面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片……乳和乳制品

章节摘录

插图：（2）应向鱼类操作者和相关人员提供鱼类品种鉴别和产品说明信息方面的培训，以确保鱼类来源是安全的，并且应该有书面材料。

要特别注意诸如热带和亚热带大型食肉鱼中的肉毒鱼类毒素、鲭亚目鱼中的鲭鱼毒素或寄生虫等具有生物毒素风险的品种的接收和分拣工作；（3）鱼类操作者和相关人员应掌握鱼类感官评价的技术，以确保原料鱼满足适用国际食品法典标准规定的基本质量要求。

（4）应对在加工厂中需要除内脏的鱼快速除去内脏，不得延误并且要小心以避免污染（第8.1.5条款清洗和除内脏）。

（5）如果发现鱼用分拣或预加工的常规程序不能将有害物质、腐败或杂质减少或消除到可接受水平的，应该拒收。

（6）获取有关收获地区的信息。

鱼类的感官评价。

感官评价技术是评定鱼类新鲜或腐败的最好方法。

推荐将适宜的感官评价指标用于评价鱼的可接受性和消除适用国际食品法典标准的基本质量规定的鱼类外观损失。

例如：当新鲜白肉鱼类出现下列特征，则不能接受。

编辑推荐

《国际食品法典标准汇编(第4卷)》为科学出版社出版发行。

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>