

<<食品安全与风险管理>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与风险管理>>

13位ISBN编号：9787030257475

10位ISBN编号：7030257472

出版时间：2009-11

出版时间：科学出版社

作者：赵林度

页数：248

字数：312000

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>

<<食品安全与风险管理>>

前言

食品是人类生存所必需的，食品安全直接关系到人类的健康和发展，关系着人类文明与进步。近年来，一系列食品安全事件（如疯牛病、口蹄疫、苏丹红、禽流感、三聚氰胺等突发事件）的暴发对人类文明产生了重大冲击，唤醒了全球对食品安全问题的关注。

如何重塑一个健康、安全和环保的食品消费环境已经成为世界各国争相研究的热点课题。

在全球的食品安全危机中，中国的食品安全事件更是层出不穷，如阜阳奶粉事件、龙口粉丝事件、彭州泡菜事件、广州毒酒事件、吉林陈化粮事件、苏丹红事件、禽流感事件、三聚氰胺事件等都震惊全球。

1998~2007年，中国共发生食物中毒事件3254起，中毒113898人，死亡1943人，相当于平均每年发生食物中毒事件362起，中毒12655人，死亡216人，可谓触目惊心。

中国消费者协会多次开展的安全调查显示，在消费者关心的事务中，食品安全一直高居榜首。

频繁发生的食品安全问题，不仅直接关系消费者的身心健康，而且给快速发展的食品行业敲响了警钟。

食品安全问题严重影响了中国食品行业的生存和发展，也影响了中国食品的国际贸易。

食品安全与风险管理是一个复杂的过程，不仅涉及“从农田到餐桌”的整个食品供应链过程，而且涉及食品风险识别、食品风险评估、食品风险预测和食品风险控制过程，涉及食品风险分析和食品风险交流过程，涉及食品供应链风险管理、食品供应链柔性管理、食品供应链弹性管理和食品供应链应急管理等内容。

因此，有必要建立一个全方位、系统而深入的食品安全与风险管理知识体系。

<<食品安全与风险管理>>

内容概要

全书共8章，在介绍食品安全和风险管理等知识的基础上，从食品风险识别和评估系统，食品风险预测系统，食品风险控制系统，基于价格激励机制的食品风险管理，食品供应链风险管理，食品供应链柔性、弹性和应急管理等方面对食品安全与风险管理的全过程进行了论述。

本书从遇到的实际问题出发，进行了系统而深入的分析。

本书可作为高等学校食品安全与风险管理特别是食品科学、食品安全管理、物流管理、管理科学与工程、系统工程和计算机专业教师、本科生、研究生的教科书和参考书，也可作为从事食品安全与风险管理系统规划、设计和应用工作的专业技术人员的工具书。

<<食品安全与风险管理>>

书籍目录

前言第1章 食品安全和食品风险管理概述 1.1 食品安全概述 1.2 食品安全管理现状 1.3 食品风险管理概述 1.4 食品风险管理的意义与前景 1.5 小结第2章 风险概论 2.1 风险管理概述 2.2 风险管理的内涵 2.3 风险管理的意义与前景 2.4 小结第3章 食品风险识别和评估系统 3.1 食品风险识别概述 3.2 食品风险评估概述 3.3 食品安全的微生物风险评估 3.4 小结第4章 食品风险预测系统 4.1 食品风险预测概述 4.2 微生物预测技术 4.3 食品货架期预测评估技术 4.4 小结第5章 食品风险控制系统 5.1 食品风险控制概述 5.2 食品风险控制方法 5.3 食品风险控制技术系统 5.4 食品风险交流 5.5 小结第6章 基于价格激励机制的食品风险管理 6.1 价格激励机制概述 6.2 与价格相关的食品风险控制机制 6.3 基于交易成本的食品风险管理 6.4 信息不对称条件下的食品风险管理 6.5 小结第7章 食品供应链风险管理 7.1 供应链风险管理概述 7.2 食品供应链风险分析管理 7.3 食品供应链风险控制管理 7.4 小结第8章 食品供应链柔性、弹性和应急管理 8.1 食品供应链柔性管理 8.2 食品供应链弹性管理 8.3 食品供应链应急管理 8.4 小结参考文献

<<食品安全与风险管理>>

章节摘录

食品风险管理的基本理论框架是严谨的，它代表了现代科学技术最新成果在食品安全管理方面实际应用的发展方向。

因此，研究和应用风险管理原理，有利于中国更好地对食品安全进行科学管理，使中国的食品安全管理手段与国际接轨。

当然，实施食品风险管理也有来自于国内外各方面的压力和推动力。

1.4.2 食品风险管理的措施 食品风险是客观存在的，食品安全监管人员进行检验和管理时，都不同程度地承担着一定的风险进行决策，从这种意义上讲，食品风险管理已经渗透到食品管理的各项业务中。

如何树立食品风险管理理念，将科学的风险管理方法应用到食品安全管理实践中，进一步落实风险管理工作，已经成为一项值得深入研究的课题。

1.强化科学的食品风险管理理念 科学的食品风险管理理念是食品风险管理的必备条件。我们应充分认识到，随着食品检验监管业务量的不断增长，不可能单靠监管资源的扩张来解决工作所面临的压力。

既然食品管理工作的风险客观存在并且不能完全避免和消除，我们应通过了解风险从而控制风险，从思想上由被动面对风险向主动承担风险转变，从单一依靠检验管理机构保证食品安全向加强执法与促进企业自律共同承担食品安全责任的方式转变。

由于食品风险存在于业务流程的每个环节，这种内在风险特性决定了食品风险管理涉及每一位食品管理工作人员，每个人在做每项业务时都必须考虑风险因素。

所以，应通过风险管理理论和技能培训，使风险管理理念逐步渗透到每个岗位的每名员工，营造浓厚的食品风险管理文化氛围，使每名相关岗位人员能明确食品管理中的风险，掌握食品风险评估技术以及采取正确的风险管理工具。

通过建立健全有利于食品风险管理人才脱颖而出的文化环境，合理配置人力资源，为食品风险管理的实施提供保障。

2.健全食品风险管理组织体系 一个健全的食品风险管理组织体系，有利于风险信息采集和集成的系统化，减少重复劳动，提高管理效能，集中决策权，防止具体工作的随意性。

为了有效发挥整体效能，可逐步完善食品风险管理组织体系，建立专门的食品风险管理委员会，负责食品风险识别、评估、预测和控制等风险管理工作，将决定的措施转化为具体管理部门的工作指引。设置不同层级的食品风险分析员岗位，负责监督风险管理措施的具体落实，并及时将各种相关信息向食品风险管理委员会反馈。

因此，只有建立健全食品风险管理组织体系，才能逐步实现食品风险管理的决策、指挥、执行三大功能的分离。

<<食品安全与风险管理>>

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>