

<<灾区食品安全手册>>

图书基本信息

书名：<<灾区食品安全手册>>

13位ISBN编号：9787109127371

10位ISBN编号：7109127370

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：史贤明 编

页数：123

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>

<<灾区食品安全手册>>

前言

2008年5月12日发生在四川省汶川县的8.0级地震震惊世界，这是一次自1976年唐山大地震之后中国遭遇的最严重的地震灾难。

这场突如其来的地震，给人民生命财产及我国国民经济造成了巨大的损失。

数万骨肉同胞在灾难降临的瞬间失去了生命，更多的同胞失去了赖以生存的家园，失去了亲人和朋友。

这次重大灾难是一场没有防守与退路的战争，是一场没有硝烟却又残忍的战争，是一场大家不愿意发生却又不可避免的战斗。

它考验着我们的民众，它牵动着每个中国人的心，每个人都抱着不抛弃、不放弃的信念，渴望战斗在第一条线，同这场灾害做殊死的搏斗。

在汶川地震之后，党和国家领导人采取了最快速、最有效、最强有力的救援措施，人民解放军和志愿者的快速到达，现代化作业设备和救援物资的快速投入，来自社会各界的踊跃捐款捐物……，全方位的救灾工作让世人刮目相看。

<<灾区食品安全手册>>

内容概要

《灾区食品安全手册》全体编写人员以及上海交通大学、上海食品安全工程技术研究中心、美国应用生物系统中国公司、中国农业出版社、中国食品科技学会愿为地震灾区的食品安全保障工作做出自己的贡献！

同时。

作为全民健康科技行动公众健康知识普及丛书的编者，我们肩负着普及科学知识的责任和义务，将不辜负时代赋予的重任。

在面向公众开展科普宣传方面做出积极的贡献！

感谢上海交通大学陆伯勋食品安全研究中心赞助本手册的第二次印刷，由该中心资助印刷的5000本手册将送往青海玉树灾区。

指导灾区的食品安全保障工作。

<<灾区食品安全手册>>

书籍目录

自序前言第一章 地震或洪灾等自然灾害对食品安全的影响一、食品储藏运输和加工环境的污染(一)灾民居住生活环境污染严重(二)灾区食品储藏运输以及分配艰难(三)灾区食品受到污染的机会大增(四)多人共用餐具和食品容器(五)灾民家庭缺乏食品防护设施(六)食品、炊具和餐具难以洗净和消毒二、食品供给紧张且来源复杂(一)误食死因不明的畜禽(二)灾区食品垃圾易被误食(三)定型包装食品的安全隐患(四)有毒野菜不易区分(五)灾区的食品卫生违法行为三、食品安全监管能力下降四、水源污染五、化学毒物、农药和化工原料的释放六、虫鼠侵害与烈性传染病(一)人畜共患病(二)虫媒传染病七、垃圾与尸体腐烂造成的病原菌繁殖(一)垃圾和尸体腐烂造成病原菌繁殖(二)人口密集造成疾病广泛传播八、排污系统的破坏第二章 灾区食品安全的危害因子一、农药(一)急性毒性(二)慢性毒性(三)特殊毒性二、兽药(一)毒性作用(二)过敏反应和变态反应(三)细菌耐药性(四)菌群失调(五)“三致”作用(六)激素的副作用三、重金属四、病原菌(一)发病率及病死率(二)发病季节性明显(三)引起细菌性食物中毒的主要食品(四)细菌性食物中毒发生的原因五、病毒(一)病毒性肠胃炎(二)病毒性肝炎六、虫害七、寄生虫第三章 食品安全危害因子的监测方法一、化学污染物的检测方法(一)食品中农药残留检测方法(二)食品中兽药残留检测方法(三)食品中金属元素的常用检测方法(四)不明成分危害物的分析检测方法二、食品中致病微生物的检测技术(一)培养生化鉴定方法(二)免疫学检测方法(三)分子生物学检测方法(四)灾区现场快速检测方法三、寄生虫的检测方法(一)寄生虫病传统检验方法(二)寄生虫病的免疫学诊断(三)PcR和核酸分子杂交技术四、食品质量安全感官鉴别方法(一)鉴别原则(二)基本鉴别方法第四章 灾后食物中毒的预防措施一、灾区饮用水安全的控制措施(一)水源保护的相关措施(二)饮用水及水源的卫生处置方法二、灾区食品来源的安全控制(一)即食性食品(二)非即食性食品三、灾区食品储藏的安全措施(一)食品常用的储藏方法(二)灾后食品的储存加工注意事项四、灾区食品烹饪餐具安全五、灾区食品运输及分配的安全措施(一)灾区食品运输注意事项(二)灾区食品分配注意事项第五章 灾区食品安全监管及食物中毒的应对措施一、灾区食品安全监管(一)救援食品供应地食品安全监督机构的职责(二)灾区食品安全监督机构(组织)的职责(三)重视灾区食品安全教育培训与相关信息的传播(四)选择救援食品的原则(五)不适宜作为救援的食品二、灾区食物中毒的种类和特征(一)灾区易发生的食物中毒种类(二)食源性致病菌的传播特征三、食物中毒的症状和预防措施(一)细菌性食物中毒的预防和处理(二)常见细菌性食物中毒的症状和防治措施(三)一般食物中毒的判断和防治方法第六章 灾区食品安全保护要点一、保持清洁——防止有害微生物的生长和传播二、生熟食品要分开——避免病原微生物的传播三、食物应煮透——彻底消除致病性微生物四、在安全的温度下保藏食品——阻止微生物的生长五、使用安全的饮用水和食品原材料——防止污染主要参考文献及灾区食品安全相关信息

<<灾区食品安全手册>>

章节摘录

食品救援具有时间紧、任务重、批量大、距离一般较远的特点。

到达灾区后，这项工作还要受到恶劣环境的影响，使得救灾食品的生产、运输、储存、分发过程处于非常状态。

救援过程中常常使负责食品生产、运输的企业任务加重，运输工具急需调配，库房不足需设置临时储存场所。

因生产任务急迫，检验任务加重，超出了正常运作能力；运输工具因调集面广、用途繁杂、长途运输多次交接等使食品发生意外污染或霉变的几率增大；临时的食品储藏场所选址不当或过于简陋以及食品分发人员缺乏必要的卫生知识等增加了食品的污染机会。

运输和分发救援熟食品的车辆往往不是运送食品专用车，缺乏冷链系统和食品卫生保护设施；救援食品包装和容器不洁或损坏；灾区保管暂存救援食品的场所无卫生防护设施，食品易被污染；分发救援食品的人员系临时调用的救灾人员，卫生知识缺乏，个人卫生不良，分发前不能做到洗手消毒，增加对食品的污染几率。

<<灾区食品安全手册>>

编辑推荐

《灾区食品安全手册》：全民健康科技行动公众健康知识普及丛书

<<灾区食品安全手册>>

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>