

<<食品安全与质量管理>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与质量管理>>

13位ISBN编号：9787122090218

10位ISBN编号：7122090213

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：张晓燕 主编

页数：154

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>

<<食品安全与质量管理>>

前言

本书是教育部高职高专食品类专业规划教材之一《食品卫生与质量管理》(2006)的新版,该书自出版以来受到广大高职高专院校的欢迎,为了跟上现代食品安全质量管理理论的发展以及应对的全球食品安全新问题,有必要对原教材进行修订和提高。

修订之际正值《中华人民共和国食品安全法》颁布实施,因此,全书除保持原书在内容上突出基础性和实用性,及时反映国内外最新的食品安全质量管理原理和方法,突出理论与食品生产相结合的特点外,以食品安全质量控制为主线对章节结构和部分内容进行了调整和修改,着重对食品安全的科学内涵、食品安全性评价与食品风险分析、食品安全行政管理体系、食品市场质量控制体系等内容进行了阐述,力求构建从农田到餐桌过程中食品安全影响因素、食品安全性评价和风险分析、食品安全质量管理体系、现代食品安全质量管理方法和手段等知识框架。

全书共分九章,分别由扬州市职业大学张晓燕(第一章、第二章、第三章、第七章)、扬州工业职业技术学院金党琴(第四章、第六章、第九章)和内蒙古商贸职业学院董义珍(第五章、第八章)编写。

全书由张晓燕统稿并担任主编,天津渤海职业技术学院杨永杰担任主审。

在教材编写过程中,参考了有关专家的专著、论文和相关教材,在此一并致谢。

由于编者水平有限,文中不妥之处在所难免,恳请广大师生和读者提出宝贵意见,以便进一步修改、完善和提高。

<<食品安全与质量管理>>

内容概要

本教材以现代食品安全质量管理体系、方法和手段为框架，介绍了食品安全的科学内涵、食品安全性评价与食品风险分析、食品安全行政管理体系等内容。

在食品安全行政管理体系方面重点介绍了我国食品安全监管模式以及法律法规、食品标准、食品认证、检验检测体系。

在食品生产质量控制体系中着重介绍了ISO 9000、GMP、SSOP、HACCP等食品生产质量管理体系的原理和方法，并结合生产实际介绍了肉类、乳类、果蔬类、粮油类食品加工过程中的卫生要求和质量控制以及转基因食品、绿色食品、无公害食品和有机食品的生产要求和质量控制。

本书可作为高职高专食品类专业教材，也可作为食品企业生产、管理人员的技术参考书。

<<食品安全与质量管理>>

书籍目录

第一章 食品安全与质量管理概论 第一节 食品安全 一、食品安全、食品卫生与食品质量 二、食品安全现状 三、加强食品安全的重要性 四、食品安全保障体系 第二节 食品质量管理 一、质量与质量管理 二、质量管理的发展 三、全面质量管理 四、现代食品质量管理的方法和手段 本章小结 复习思考题

第二章 影响食品安全的因素 第一节 食品原材料中的天然毒素 一、天然食品的安全性 二、食品中的天然毒素及不安全因素 第二节 生物污染 一、食品的细菌污染与腐败变质 二、细菌性食物中毒 三、霉菌对食品的污染及其预防 第三节 食品的化学性污染 一、重金属污染 二、化肥、农药与兽药的污染 三、其他化学污染物 第四节 食品添加剂对食品安全的影响 一、食品添加剂的概述 二、几类常见食品添加剂的性质及使用标准 三、食品添加剂与非食用物质的区别 第五节 包装材料的卫生 一、包装材料中污染物质的来源及危害 二、包装材料的卫生管理 本章小结 复习思考题

第三章 食品安全性评价与食品风险分析 第一节 食品安全性评价 一、食品安全性评价概述 二、毒理学评价程序 三、食品中有害化学物质限量标准的制定 第二节 食品风险分析 一、风险分析 二、食品风险分析的构成 本章小结 复习思考题

第四章 现代食品安全管理体系 第一节 与食品有关的国际组织机构 一、与食品有关的国际组织机构 二、中国食品安全行政监管体制 第二节 食品安全法律法规体系 一、食品基本法律 二、行政法规和部门规章 第三节 食品质量标准体系 一、标准与标准化 二、食品标准 三、食品国际标准简介 四、中国食品标准现状及展望 第四节 食品安全检验检测体系 一、欧美的食品安全检验检测体系 二、中国食品安全检验检测体系 本章小结 复习思考题

第五章 食品质量认证认可体系 第一节 认证认可制度 一、认证认可概念和分类 二、认证认可制度的由来及发展 第二节 中国的认证认可体系 一、认证认可体制 二、中国食品认证类别 三、认证的内容和程序 第三节 中国食品质量安全市场准入制度(QS认证) 一、概述 二、食品质量安全市场准入制度的内容和实施 本章小结 复习思考题

第六章 食品生产质量管理体系 第一节 ISO质量管理体系 一、ISO系列标准的由来和发展 二、ISO族标准的原理 三、企业推行ISO系列标准的意义 四、ISO:简介 五、ISO的实施 第二节 GMP食品生产操作规范体系 一、GMP概述 二、食品GMP 三、GMP认证 第三节 SSOP食品卫生操作程序 一、SSOP的概念 二、SSOP的内容 三、SSOP的制定原则 第四节 HACCP食品安全控制体系 一、HACCP的概念和特点 二、HACCP的由来和发展 三、HACCP的基本原理 四、实施HACCP体系的必备条件 五、HACCP计划的制定和实施 六、HACCP与GMP、SSOP及ISO的相互关系 本章小结 复习思考题

第七章 普通食品的质量控制 第一节 肉食品质量管理 一、影响肉及肉制品质量的主要因素 二、动物屠宰加工中的卫生质量控制 三、熟肉制品加工的卫生质量控制 四、罐头加工的卫生质量控制 五、腌腊制品的质量控制 第二节 乳类食品 一、影响乳品安全的因素 二、原料乳的卫生要求 三、乳制品的卫生要求 第三节 果蔬类食品 一、影响果蔬食品安全的因素 二、果蔬的卫生要求 三、果蔬制品的卫生要求 四、果蔬罐藏品加工的卫生要求 五、速冻蔬菜加工的卫生要求 第四节 粮油类食品 一、影响粮油食品安全的因素 二、粮油食品的卫生要求 本章小结 复习思考题

第八章 转基因食品的质量控制 第一节 转基因食品概况 一、转基因食品概念 二、转基因食品的种类 三、发展转基因食品的意义 四、转基因食品商业化生产概况 第二节 转基因生物及食品的安全管理 一、转基因生物及食品的安全性问题 二、转基因生物安全国际立法 三、中国转基因生物安全管理概况 第三节 转基因食品的安全性评价 一、评价的基本原则 二、评价的内容和程序 三、安全等级和安全评价 第四节 转基因食品的标识管理 一、转基因食品标识类型 二、世界一些国家和地区对转基因食品实行标识的规定 三、中国的标识制度 本章小结 复习思考题

第九章 认证食品的质量控制 第一节 无公害农产品 一、无公害农产品的概念 二、无公害农产品的法规和标准 三、无公害农产品生产质量控制 四、无公害农产品的认证 五、无公害农产品标志及管理 第二节 绿色食品 一、绿色食品的概念 二、绿色食品标准 三、绿色食品生产、加工要求 四、绿色食品的认证 第三节 有机食品 一、有机食品的概念 二、有机食品标准 三、有机食品生产、加工要求 四、有机食品的认证 本章小结 复习思考题附录

一 食品组织机构网址及主要食品相关网站附录二 国内主要食品期刊名录参考文献

章节摘录

插图：二、食品安全现状1.近年来国内外出现的食品安全事件近年来，世界范围内屡屡发生大规模的食品安全事件。

疯牛病蔓延：最早发生并流行于英国的牛海绵状脑病（疯牛病），由于出口感染的牛或肉骨粉引起其他一些国家该病的发生。

自1987～1999年期间证实的病牛就达17余万头，已经发生的国家包括英国在内的30余个国家和地区，造成了巨大的经济损失和严重的社会恐慌。

日本大肠杆菌中毒：1996年5月下旬，日本几十所中学和幼儿园相继发生6起集体食物中毒事件，中毒人数多达1600人，导致3名儿童死亡，80多人入院治疗。

到7月底，中毒人数超过万人，死亡11人，发生中毒范围波及44个都府县。

这就是引起全世界极大关注的由大肠杆菌O157引起的暴发性食物中毒事件。

比利时二英污染食品：1999年5月在比利时发生的“二英污染食品”事件，首先出现一些养鸡场出现鸡不生蛋、肉鸡生长异常等现象，经调查发现，这是由于比利时9家饲料公司生产的饲料中含有致癌物质二英所致。

这一事件使1000万只被认为是受污染的肉鸡和蛋鸡被屠宰销毁，造成的直接损失达3.55亿欧元，如果加上与此关联的食品工业，损失已超过上百亿欧元。

美国、法国李斯特菌食物中毒：1999年底，美国发生了历史上因食用带有李斯特菌的食品而引发的最严重的食物中毒事件。

据美国疾病控制中心的资料，在美国密歇根州，有14人因食用被该菌污染了的“热狗”和熟肉而死亡，在另外22个州也有97个因此患病，6名妇女因此流产。

2000年底至2001年初，法国也发生李斯特菌污染食品事件，有6个人因食用法国公司加工生产的肉酱和猪舌头而成为李斯特杆菌的牺牲品。

日本金黄色葡萄球菌感染：2000年6～7月份，位于日本大阪的雪印牌牛奶厂生产的低脂高钙牛奶被金黄色葡萄球菌肠毒素污染，造成14500多人患有腹泻、呕吐疾病，180人住院治疗，使市场份额占日本牛奶市场总量14%的雪印牌牛奶进行产品回收，全国21家分厂停业整顿，接受卫生调查。

有全球蔓延之势的禽流感：自20世纪末H5N1型禽流感病毒被发现以来，一直未能得到有效控制，特别是2005年，在世界的传播速度十分惊人，在东亚、中国、印度尼西亚、泰国、柬埔寨和越南都已出现新的病例，甚而远至俄罗斯和罗马尼亚也已发现染病的鸟禽。

迄今为止，全世界已有超过1.4亿只的家禽染病死亡或遭扑杀，造成的经济损失高达100亿美元。

截至2005年11月9日，世界卫生组织证实有125人染上禽流感，其中64人已经死亡。

<<食品安全与质量管理>>

编辑推荐

《食品安全与质量管理(第2版)》：教育部高职高专规划教材

<<食品安全与质量管理>>

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>