

<<食品安全性>>

图书基本信息

书名：<<食品安全性>>

13位ISBN编号：9787501923380

10位ISBN编号：7501923388

出版时间：1999-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杨洁彬

页数：254

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>

<<食品安全性>>

内容概要

几年来，食品行业欣欣向荣、繁花似锦，市场上中华饮食文化与世界各国的特色菜肴交相辉映，五彩纷呈。

然而，先进的科学技术与滞后的文化建设同样并存于日常经济生活之中，食品安全性问题正是这样一种矛盾的反映。

食品不安全的因素产生于人类食物链的每个环节，从原料生产、加工、储运、销售直到消费的整个过程，这既有因社会及工业发展带来的各种污染，也有因精神文明素质不高弄虚作假或对食品安全性了解不够等人为因素。

特别是现代社会由于生产技术、生活方式及饮食习惯的变化，使食品的安全性问题更加突出。

环境的污染直接影响到人民的饮食安全，如淮河的严重污染竟使两岸居民无净水可喝，要靠购买人工纯净水饮用。

还有不法之徒用甲醇配兑假酒、用死鸡制作烧鸡、用病畜肉加工熟肉等屡禁不绝；食品加工行业中不按安全规定滥加有危害性的色素、防腐剂等添加物问题时有发生；不少人了解马铃薯、四季豆等在不适宜的贮藏或烹调条件下会产生有毒物质；也经常有人误食蘑菇中毒。

此外，由于生活、饮食不合理引起肥胖症的人们，误信宣传滥用药物或不科学的减肥方法，而损害了健康。

凡此种种，问题繁多不胜枚举。

前不久英国的疯牛病引起的食品风波未平，香港又出现了生禽流感病，使世界为之震惊。

在饮食安全上如何防患于未然，是全国人民十分关注的问题。

<<食品安全性>>

作者简介

杨洁彬，教授，1930年生。

河北冀县人。

1949年考入北京农业大学土壤农业化学系，1953年毕业留校任教，1953-1957年在北京农业大学俄语翻译室任苏联专家翻译。

1988年晋升为教授，现已退休。

<<食品安全性>>

书籍目录

第一章 导论第一节 食品安全性的历史观第二节 食品安全性的现代内涵一、什么是食品安全性二、化学物质的毒性概念与饮食风险概念三、食品安全性的现代问题第三节 食品安全性的监控一、食品安全性控制与人类食物链二、建立和完善确保食品安全性的社会管理体系三、消费者的自我保护主要参考文献第二章 环境污染对食品安全性的影响第一节 环境污染与食品安全一、环境与人类生存的密切关系二、环境污染与食品安全第二节 大气污染对食品安全性的影响一、氟化物二、煤烟粉尘和金属飘尘三、沥青烟雾四、酸雨第三节 水体污染对食品安全性的影响一、酚类污染物二、氰化物三、石油四、苯及其同系物五、污灌中的重金属第四节 土壤污染对食品安全性的影响一、土壤中酚、氰残留对作物的影响二、土壤中重金属对植物的影响三、化肥四、农药五、污泥六、垃圾第五节 放射性物质对食品安全性的影响一、食品中放射性物质的来源二、放射性物质对食品的污染及危害三、关于辐照食品的安全性主要参考文献第三章 含天然有毒物质的食物第一节 概述一、食品中的化学成分二、天然有毒物质的中毒条件三、食品中天然有毒物质的种类四、食物的中毒与解毒第二节 含天然有毒物质的植物性食物一、有毒植物的基本概念二、有毒食用植物中毒三、几种常见的食用有毒植物第三节 含天然有毒物质的动物性食物一、鱼类二、贝类三、海参类四、蟾蜍五、某些含有毒物质的动物组织第四节 毒蘑菇一、胃肠炎型中毒二、神经精神类型中毒三、中毒性肝损害型四、中毒性溶血型五、阐明几个问题主要参考文献第四章 膳食结构中的不安全因素第一节 人体必需的营养素及功能一、碳水化合物二、脂质三、蛋白质四、维生素五、无机盐六、水七、纤维素第二节 人体正常膳食结构一、人体合理膳食的原则二、人体对营养素的正常需要量三、我国的膳食指南第三节 与膳食不平衡有关的疾病一、营养缺乏疾病二、营养素摄入不平衡引发的疾病第四节 营养素间的协同与禁忌一、食物的相宜与相克二、几种常见的不合理膳食搭配三、营养素间的协同主要参考文献第五章 化学物质应用对食品安全性的影响第一节 食品添加剂对食品安全性的影响一、食品添加剂概况二、人体摄入的食品添加剂三、食品添加剂的毒性与危害四、食品添加剂的安全管理第二节 农药残留对食品安全性的影响一、食品中农药残留污染途径二、食品中农药残留量三、膳食农药残留量摄入及危害四、降低食品中农药残留措施第三节 兽药残留对食品安全性的影响一、兽药对食品的污染二、动物性食品中的兽药残留三、兽药残留对人体的危害四、控制动物性食品中兽药残留措施第四节 金属对食品安全性的影响一、食品中镉的污染二、食品中铅的污染三、食品中汞的污染四、食品中砷的污染五、减少食品中金属污染的措施第五节 硝酸盐、亚硝酸盐对食品安全性的影响一、食品中硝酸盐和亚硝酸盐污染物来源二、食品中硝酸盐亚硝酸盐含量及人体摄入量三、硝酸盐和亚硝酸盐对人体的危害四、减少硝酸盐、亚硝酸盐危害的措施第六节 其他化学污染物对食品安全性的影响一、多氯联苯 (PCBs) 二、3,4-苯并(a)芘 [B(a)P] 主要参考文献第六章 生物性污染对食品安全性的影响第一节 真菌对食品安全性的影响一、霉菌引起的食物中毒二、防止霉菌毒素中毒的措施三、真菌引起的人兽共患病第二节 细菌对食品安全性的影响一、引起食物中毒的细菌二、细菌引起的人兽共患病第三节 病毒对食品安全性的影响一、病毒引起的食物中毒二、引起人兽共患病的病毒第四节 寄生虫对食品安全性的影响一、畜肉中常见的寄生虫病二、水产品中常见的寄生虫病三、农产品中常见的寄生虫病第五节 昆虫对食品安全性的影响一、传播疾病的昆虫二、作为某些疾病的媒介三、贮藏食品中的螨类主要参考文献第七章 食品包装材料和容器对食品安全性的影响第一节 塑料包装材料及其制品的食品安全性问题一、塑料包装材料的污染物来源二、常用塑料及其制品对食品安全性的影响三、塑料包装材料及其制品的卫生标准第二节 橡胶制品的食品安全性问题第三节 纸和纸板包装材料的食品安全性问题第四节 金属、玻璃、搪瓷和陶瓷包装材料及其制品的食品安全性问题一、金属包装材料对食品安全性的影响二、玻璃包装材料的食品安全性问题三、搪瓷和陶瓷包装材料对食品安全性的影响第五节 食品包装材料的痕量污染物第六节 食品包装材料化学污染物摄入量评估主要参考文献第八章 食品安全性的评价第一节 食品安全性评价的发展进程第二节 食品中危害成分的毒理学评价一、初步工作二、第一阶段：急性毒性试验三、第二阶段：遗传毒性试验（蓄积毒性试验、致突变试验）四、第三阶段：亚慢性毒性试验五、第四阶段：慢性毒性试验（包括致癌试验）第三节 食品安全性的风险评价第四节 联合国机构对食品中农药和兽药的安全性评价概述主要参考文献第九章 食品标准与安全性第一节 食品标准简介一、食品标准的用途二、食品标准的分类三、食品标准必须规定的内容四、食品标准与国际接轨情况第二节 食品标准的制订

<<食品安全性>>

程序一、食品卫生标准的制订程序二、食品产品标准的制订程序第三节 常用食品标准目录一、食品加工产品及农副产品标准二、食品工业基础及相关标准三、食品检验方法标准四、食品及加工产品卫生标准五、食品包装材料及容器标准六、食品添加剂标准主要参考文献第十章 生产过程中食品安全性质量控制第一节 GMP对食品安全和质量的控制第二节 HACCP对食品安全和质量的控制一、概述二、危害的重要性及其在HAcCP系统中的控制三、HACCP应用分析四、早餐粮谷食物HACCP的安全质量管理举例主要参考文献第十一章 食品安全性的前景展望第一节 食品安全性的主要趋势一、食品的生物性污染呈现新旧交替和旧病复发两种趋势二、食品的化学性污染趋向扩大和加重三、不良的饮食和生活方式带来新的不安全因素四、新型食品中的安全性问题五、食品安全性和卫生监督管理的滞后第二节 未来社会确保食品安全性的必要对策主要参考文献附录1 本书常用名词缩写词附录2 中华人民共和国食品卫生法

<<食品安全性>>

章节摘录

食品安全性已成为当今影响广泛而深远的社会性问题。

加强对食品安全性的管理控制，既是社会进步的需要，也是民族健康的保证。

历史的经验和国内外的发展形势都说明，确保食品的安全性必须建立起完善的社会管理体系，这应包括以下几个主要方面：（一）就食品安全性进行完整的立法 确保食品生产和供应中的安全性是食品生产者、供应者、管理部门的共同责任，应通过完善的国家立法及地方或部门法规明确规定各自的职责。

消费者有权获得安全无害的食品，拒绝不安全食品。

严禁生产、供应、销售含有危害因子、在正常食用条件下可能引起健康损害的食品。

严禁食品生产、加工、保藏过程中违反规定，滥用、超量使用农药、兽药、添加剂及其他有毒有害化学品。

一切农用化学品及其他用于食品加工、保藏、制作的化学品在推向市场前必须提供其对食品安全无害的科学依据，获准应用许可。

管理部门应制定每种化学品用于不同农作物或家畜家禽的安全使用量、使用规程及残留标准。

对滥用化学品引起消费者健康损害的，应予追究。

不言而喻，任何立法必须有执法的有效配合才有意义。

（二）对食品生产和供应系统所用的各类化学品，建立严格的药物管理机制 随着农业和食品行业的发展，农药、兽药、食品添加剂和饲料添加剂的种类、用量及使用范围急速增长，国外被禁用或被淘汰的各类药物也不断涌入我国市场。

在缺乏有效管理的条件下，这种形势会愈演愈烈，加强药物管理是三项根本对策。

加强药物管理的核心问题是建立适合我国情况的化学品风险评估和风险管理制度。

风险评估一般包括危害物确认（确定某特定化合物是否与某种特定健康问题有因果关系）、剂量—反应评估（确定某化学品暴露量或摄入量大小与出现健康问题概率的关系）、暴露量评估（确定采取调整措施之前或之后特定化学品通过饮食对消费者暴露或被摄入的程度）、风险评定（明确该种化合物所致风险的性质、大小等级及其相应的不确定性等）几个不同的步骤。

做好这些工作显然必须取得在我国具体条件下的相应数据。

通过风险评估，应针对食品中存在的可引起危害的特定化学成分查明其问题性质，以及确定出一个对消费者健康无风险或有极微风险的暴露水平或残留量水平，作为进一步管理对策的依据。

建立在风险评估基础上的风险管理，其最终目的就是要确保消费者对特定化学品的摄入量（暴露量）低于某种允许水平，从而将可能引起的风险降至最低。

风险管理还要求进行定期的 食品安全性检验，收集有关化学品暴露量的资料，及时向消费者传达有关饮食的风险信息等。

（三）对食源性疾病风险实行环境全过程控制 食物携带病原菌致病，特别是肉蛋奶类及其制成品受微生物侵害引起致病，至今困扰着生活于现代文明中的消费者，而且风险呈上升趋势。

从更广泛的环境角度考察，这一公共卫生问题可看做是一个环境问题。

因为食品中许多重要的致病菌如肉毒梭菌、弯曲杆菌、利斯特氏菌、沙门氏菌等普遍存在于自然界，如农场、牧场、水体、饲料、家畜、野生动物、人体、厩肥及其他腐生环境中，并可在适当条件下在人工环境中滋生、爆发、蔓延。

控制这类病害对食品和人体的侵染，不可能只采取消灭某一处病原的方法，而必须考虑在整个环境循环或食物链的各个环节上，控制、减少病原菌的数量和侵染机会。

这也就是要对从农场、牧场到餐桌的整个食物环境进行全过程控制。

环境全过程控制是通常称之为危害分析和关键控制点（HACCP）系统的核心，即通过对生产过程的控制来达到食品质量和安全性的控制。

为此要对生产全过程进行监测，并要确定这一过程中的主要问题，即找出对最终产品的安全性有影响的关键环节，改善操作管理，加强预防性措施，确保生产出的食品安全可靠。

（四）采用绿色的或可持续的生产技术，生产对人与环境无害的安全食品 现代食品安全性问

<<食品安全性>>

题的出现，在很多情况下固然与生产条件不佳、生产过程不规范、管理不善等有关，但更根本的问题则是受短期、局部的目标和利益驱使，采取了某些违背生态规律、破坏自然资源的生产技术，造成恶果。

如为片面追求生产效益而滥用化肥农药，生产出的瓜、菜、水果淡而无味，营养成分含量低，硝酸盐等有害成分上升，并因作物易感染病虫害而使用农药越来越多，最终结果是产品的质量和安全性降低。

过度依赖化学品支持的农业与畜牧业，在农业生态环境恶化、生产成本上升、消费者安全性意识提高的情况下，面临着改变经营策略和生产技术的挑战。

这正是现代可持续的农业技术或绿色生产技术成为当今技术进步重要趋势的原因。

我国绿色食品生产的出现和发展，可望为改善我国食品的安全性作出贡献。

（五）建立健全市场食品安全性的检验制度，加强执法，保障人民健康 在市售食品多渠道来源以及食品中可能的危害因子因时间地点而多变的条件下，仅通过生产、加工等过程的监测与管理还不能保障食品的安全可靠。

加强食品市场管理，建立食品市场检验制度，是政府管理部门可能和必须进行的另一项保护消费者的重要措施。

这对于加强瓜果蔬菜的农药污染控制、畜产品中寄生虫危害及超量兽药残留的控制，以及对于各种伪劣掺假加工食品的控制，都有重要意义。

加强这方面工作的法制法规建设和执法力度，以及相应的食品标准制定，已成当务之急。

随着国际食品贸易种类数量的日益增多，相应的进出口食品检验问题也突出起来。

我国近年除进口食品质量问题屡有发生外，也多次出现出口食品的质量与安全性问题，对如茶叶、蜂蜜、肉类、蔬菜及其他传统农畜土特产品的出口有相当的影响，亟特改变面貌。

<<食品安全性>>

编辑推荐

《食品安全性》由中国轻工业出版社出版。

<<食品安全性>>

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>