

<<食品安全与卫生实用手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与卫生实用手册>>

13位ISBN编号：9787539027999

10位ISBN编号：7539027991

出版时间：2006-6

出版时间：江西科学技术出版社

作者：谢明勇 编

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>

## <<食品安全与卫生实用手册>>

### 内容概要

本书介绍了食品安全与卫生的基础理论；对食品安全与卫生的传统与现代检测技术、各类食品的卫生标准与检测方法、常见微量有毒有害物质的危害与检测方法做了全面的阐述。

## &lt;&lt;食品安全与卫生实用手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品安全与卫生总论 第一节 食品安全与卫生的概念、工作范畴及重要意义 第二节 食品安全与卫生历史沿革 第三节 食品安全危害的来源 第四节 食品安全与卫生领域的规范化 第五节 食品安全与卫生国内外研究现状及发展趋势第二章 食品安全性评价 第一节 食品毒理学基本原理 第二节 毒物的生物转化 第三节 毒性作用机理及其影响因素 第四节 食品安全性毒理学评价 第五节 食品安全性的风险评价第三章 食品安全与卫生检测 第一节 样品的采集、制备、处理与保存 第二节 化学分析法 第三节 仪器分析法 第四节 生物学方法第四章 种类食品安全与卫生检测方法 第一节 肉禽类食品安全与卫生检验方法 第二节 饮料类食品安全与卫生检验方法 第三节 乳及乳制品食品安全与卫生检验方法 第四节 粮油类食品安全与卫生检验方法 第五节 水产品安全与卫生检验方法 第六节 糖类食品安全与卫生检验方法 第七节 调味类食品安全与卫生检验方法 第八节 其他类食品与安全卫生检验方法第五章 餐饮业、家庭与流通领域中的食品安全与卫生 第一节 餐饮业的食品安全与卫生 第二节 家庭中的食品安全与卫生 第三节 流通领域中的食品安全与卫生第六章 食品生产企业的食品安全与卫生 第一节 食品生产企业安全与卫生的要求 第二节 食品生产企业的GMP认证 第三节 食品生产企业的HACCP系统第七章 食品安全与卫生领域中的应对入世挑战 第一节 外贸中食品出口常见非贸易关税技术的壁垒 第二节 外贸中食品出口常见微量有毒物质检测方法附录一 SAFE FOOD AND NUTRITIOUS DIET FOR THE CONSUMER附录二 GUIDELINES ON THE JUDGEMENT OF EQUIVALENCE OF SANITARY MEASURES ASSOCIATED WITH FOOD INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS附录三 中华人民共和国食品卫生法附录四 食品卫生产业危害分析关键控制点 (HACCP) 管理体系谁管理规定附录五 食品添加剂卫生管理办法附录六 农业转基因生物安全评价管理办法附录七 食品安全性毒理学评价程序主要参考文献

## <<食品安全与卫生实用手册>>

### 编辑推荐

本书以现代食品科学的观点，介绍了食品案例与卫生的基础理论；对食品案例与卫生的传统与现代检测技术、各类食品的卫生标准与检测方法、常见微量有毒有害物质的危害与检测方法，本书结合实例做了较为全面系统的阐述；同时对餐饮业的家庭及流通领域中食品案例与卫生的基本要求、常见问题和解决方法、食品生产企业在这方面的基本要求、现代GMP与HA CCP系统的基本要求与论证、国内外食品案例方面存在的问题、应对策略及常用法律法规，本书也有较为全面的介绍。

本书内容丰富、资料翔实，注重理论联系实际，科学与实用性相统一，可供从事食品生产与流通、食品质量控制、食品案例与卫生监控与检测、进出口检验检疫以及各级疾病预防控制部门的技术人员与管理人员阅读；也可作为高等院校食品科学与工程、营养与食品卫生学、公共卫生与预防医学等专业的教师和本专科生及研究生的辅助教材或教学参考书；还可为广大食品消费者提供科学咨询与指导。

<<食品安全与卫生实用手册>>

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>