

<<食品安全知识读本>>

图书基本信息

书名：<<食品安全知识读本>>

13位ISBN编号：9787540676094

10位ISBN编号：7540676094

出版时间：2011-7

出版时间：广东教育

作者：凌文华 编

页数：212

字数：280000

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>

## <<食品安全知识读本>>

### 前言

民以食为天，食以安为先。

在人们生活中，“吃”的问题最为重要。

自有文字记载以来，就有很多关于饮食的记载，从“钻木取火、炗生为熟”到“食堆半饱无兼味，酒至三分莫过频”，均体现了中国饮食文化的悠久历史和博大精深。

我国饮食文化既赞美了美味的魅力和佳肴的艺术，也提出了饮食的营养健康和养生保健。

中华饮食文化，需要人文艺术的渲染，也需要科学家的科普推介，就当前需要而言，后者更为迫切。

近十多年来，英国爆发的疯牛病、比利时等国二噁英污染、欧洲爆发的口蹄疫、我国“三聚氰胺”事件，以及最近出现的欧洲带菌豆芽、台湾“塑化剂”等事件，都无不与食品安全问题密切相关！由于缺乏科学、权威的食品安全知识引导，各种理性和非理性、客观科学和主观臆断的信息往往交织在一起，让缺乏专业知识的消费者感到无所适从，“吃肉怕激素，吃菜怕毒素，喝水怕色素”，正是这一状况的真实写照。

在当今全球环境污染加剧、食品全球化流通的背景下，对于广大普通消费者而言，除了寄望并大力配合政府监管部门加大对食品违法犯罪活动打击力度外，更重要的是，努力增强自我保护意识，切实掌握食品安全基本知识，提升对食品安全的辨识能力，避免食品二次污染，这也是提高全社会的食品安全意识和降低食品安全风险、保护饮食健康的重要途径。

党中央、国务院对食品安全宣传和知识普及工作高度重视，国务院食安办印发了《食品安全宣传教育工作纲要（2011-2015年）》，要求各有关方面通过广泛普及食品安全法律法规和科学知识，食品安全宣传要进农村、进社区、进企业、进学校，提高社会公众的食品安全意识和预防应对风险的能力，强化食品生产经营者诚信守法经营的责任和意识，提高食品安全监管人员执法能力，营造人人关心、人人维护食品安全的良好氛围。

在这样的背景下，广东省卫生厅与广东教育出版社联合组织食品安全专家，编写食品安全知识科普读物，无疑是一种有益的尝试。

本书以通俗的文字、易懂的道理、生动的图片、丰富的说明，较为科学、权威、系统地介绍了与消费者息息相关的食品安全基本知识和法律法规知识，以及国外的一些成功经验和失败教训；同时，本书还涉及人们日常饮食文化生活中的一些小常识、小技巧，无论是一般群众，还是食品专业人士都值得一读。

希望本书的编写出版在食品安全宣传教育方面发挥其应有的作用。

（作者系广东省政协副主席、省卫生厅厅长、广东省食品安全委员会副主任）

## <<食品安全知识读本>>

### 内容概要

凌文华主编的《食品安全知识读本》是一本食品安全知识科普读物。

《食品安全知识读本》以通俗的文字、易懂的道理、生动的图片、丰富的说明，较为科学、权威、系统地介绍了与消费者息息相关的食品安全基本知识和法律法规知识，以及国外的一些成功经验和失败教训；同时，本书还涉及人们日常饮食文化生活中的一些小常识、小技巧，无论是一般群众，还是食品专业人士都值得一读。

## <<食品安全知识读本>>

### 作者简介

凌文华，中山大学公共卫生学院教授、博士研究生导师、院长，广东省食品安全专家委员会副主任委员，中山大学预防医学研究所所长，中山大学卫生干部培训中心主任，广东省营养学会理事长，享受政府特殊津贴专家。

凌教授1993年在芬兰Kuopio大学获得博士学位，1993—1997年在加拿大、美国从事博士后研究工作。凌教授的研究方向为：营养膳食与代谢性疾病的防治，特别是营养膳食与血脂异常、动脉粥样硬化、脂肪肝等方面的防治研究。

## <<食品安全知识读本>>

### 书籍目录

#### 上编 揭秘食品安全

##### 一、食品安全

什么是食品安全

食品污染的危害

食品污染的类型

##### 二、食品添加剂

关于食品添加剂

食品添加剂的类型

常见的食品添加剂

食品添加剂的使用原则

非法使用的化学添加物

##### 三、细菌、病毒污染

食品中的有害细菌

常见致病菌及其食品污染

常见病毒及其食品污染

##### 四、霉菌污染

关于霉菌及其食品污染

常见霉菌及其食品污染

##### 五、寄生虫污染

关于寄生虫污染

常见的寄生虫食品污染

##### 六、天然有毒动植物食品

什么是天然有毒的动植物食品

天然有毒植物性食品的类型

常见植物性食品的有毒成分

天然有毒动物性食品的类型

常见动物性食品的有毒成分

##### 七、烹调过程中的食品污染

烹调方式与食品安全

烹调过程产生的常见有毒有害物质

##### 八、炊具、餐具及包装材料对食品的污染

炊具、餐具对食品的污染

包装材料对食品的污染

#### 中编 选购食品攻略

##### 一、食品标签解读

标签识别

要点解读

重要标志

##### 二、大米、面粉的选购

大米

面粉

##### 三、蔬菜的选购

选购原则

选购要领

##### 四、水果的选购

## <<食品安全知识读本>>

选购原则

选购要领

### 五、肉类、肉制品的选购

肉类

肉制品

### 六、鲜蛋、蛋制品的选购

鲜蛋

蛋制品

### 七、水产品的选购

鱼类

虾类

蟹类

贝类产品

水发产品

水产干品

### 八、调味品的选购

食用油

醋

酱油

味精

食盐

酱

### 九、豆制品的选购

豆腐

豆腐干

豆腐片

腐竹

熏制品

油炸制品

### 十、乳品、蜂蜜的选购

乳制品

蜂蜜

### 十一、水、饮料、茶叶的选购

水

饮料

茶叶

### 十二、糕点、罐头、藕粉的选购

糕点

罐头

藕粉

### 十三、保健食品的选购

保健食品的功能

保健食品的适宜人群

保健食品的选购

## 下编 消费维权宝典

### 一、维权有法

我国目前食品安全法规概况

## <<食品安全知识读本>>

《中华人民共和国食品安全法》解读

### 二、维权有路

公民食品安全权益保护意识的建立

食品消费者权益保护途径

解决消费者与经营者之间争议的几项特定规则

食品安全典型案例分析

### 三、他山之石

德国——食品带“身份证”的国家

日本——可以看见食品面容的国家

美国——食品安全管理最严密的国家之一

英国——食品安全管理全覆盖的国家

法国——食品信息全程追踪的国家

主要参考文献

后记

## 章节摘录

净含量的玄机 “净含量”一般泛指除去产品的外包装及容器后产品的实质重量，也就是除包装外的可食部分的含量。

很多食品的包装又大又漂亮，消费者买回家打开看时，才发现其内容物相当之少。

如果产品是固液两相，还要看固形物的含量。

通过净含量或固形物含量，消费者可以识别食品的数量及价值。

需要注意的是，当容器内含有固体和液体两种形态的物体时，比如甜桃罐头或者含冰的冷冻鱼虾，除了标示净含量外，还应当标示有沥干物（固形物）的含量，消费者在购买该类产品时可以重点查看固形物含量。

目前，许多定量包装食品在净含量上的标注方法不够规范。

第一是所标注的净含量与产品名称不在同一视野内。

也就是说，这类产品在包装袋的正面，常常只标注有产品名称、商标、厂名厂址等，而净含量、配料、执行标准、生产日期、保质期等均标注在包装的另一面。

这就违反了食品名称与净含量必须排在同一视野内的明确规定。

第二是标注净含量的字符高度不符合规定，多表现为所使用的字体太小，难以让消费者看到净含量的标注。

《产品标识标注规定》中明确规定了对净含量进行标注时的字号大小。

那些使用太小字号来标注净含量的厂商，目的无非是想让消费者不容易看到这个标注，企图在净含量上欺瞒消费者。

第三是采取“净含量见袋内”的标注方式，消费者在购买如此包装的产品时，如果不打开包装袋就不可能知道净含量的多少，除非已经购买，但消费者又不能随意打开包装。

显然，这种净含量的标注方法公然剥夺了消费者对净含量多少的知情权，同时那些装到包装袋内的标志，很容易形成对食品的污染。

第四是采取“净含量见封口”的标注方式，这同样也不符合产品名称与净含量必须在同一视野内的规定，而且同样大小的包装袋内所装的食物，其净含量也可能不尽相同。

消费者面对净含量多少的问题很容易受到误导，作出失当的购买决策。

.....



## <<食品安全知识读本>>

### 编辑推荐

《食品安全知识读本》专家告诉我们：生活中如何安全健康地吃，如何识别有毒食品，如何避免食品的二次污染，把吃的风险降低到最低，如何维护自己合法的食品消费权益。

《食品安全知识读本》试图通过通俗易懂、图文并茂的形式，传播关于食品安全的基本知识，为提升广大读者食品安全素养助力，为广大读者维护消费合法权益助力。

<<食品安全知识读本>>

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>