

<<食品卫生与安全>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生与安全>>

13位ISBN编号：9787811403152

10位ISBN编号：7811403153

出版时间：2011-5

出版时间：浙江工商大学出版社

作者：楼明

页数：174

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>

## <<食品卫生与安全>>

### 内容概要

“民以食为天，食以安为先”。

食品是人类生存和发展的物质基础，食品安全是关系到人民群众身体健康乃至社会稳定的重大问题。食品安全问题始终是社会热点，无论过去、现在还是今后一段时期，食品安全问题都会被社会高度关注。

当前，党中央、国务院已经把食品安全工作提升到“以人为本、构建和谐”的战略层面来考虑，把这项工作作为关注民意、改善民生的重要举措来抓。

食品安全问题是“三农问题”的有机组成部分。

由楼明编著的《食品卫生与安全》以食品安全为主线，重点介绍了食物中毒与预防知识、食品选购与安全饮食知识、安全优质食用农产品生产知识和食品安全维权知识。

## <<食品卫生与安全>>

### 作者简介

楼明，生于1963年，从事食品安全工作20余年，系浙江工商大学食品质量安全系副教授，浙江省重大食品安全事故应急专家。

发表相关论文40余篇，负责起草了2006年、2007年、2008年三个年度的《浙江省食品安全状况报告》白皮书。

指导企业建立ISO22000食品安全体系、ISO9000质量管理体系；参与Qs咨询工作；担任食品卫生管理与监督、现代食品安全控制技术、质量管理学、食品理化检验、食品分析、食品品质、安全性与生活等课程的教学工作；担任ISO22000食品安全体系、ISO9000质量管理体系内审员、各级公共营养师、高级保健培训师培训工作，具有丰富的食品安全知识和实践经验。

## <<食品卫生与安全>>

### 书籍目录

#### 第一章 食品安全基市知识

##### 第一节 食物中毒与预防

- 1.什么是食物中毒？
- 2.食物中毒的种类有哪些？
- 3.食物中毒的主要原因有哪些？
- 4.如何防范食物中毒？
- 5.发生食物中毒时应如何自救？

##### 第二节 有毒动植物的中毒与预防

- 1.如何防止未煮熟的四季豆、扁豆和蚕豆引起的食物中毒？
- 2.如何防止生豆浆和未炒熟的黄豆粉引起的食物中毒？
- 3.如何防止白果引起的食物中毒？
- 4.如何防止发芽、变绿或因储存不当而出现黑斑的马铃薯引起的食物中毒？
- 5.如何防止鲜黄花菜引起的食物中毒？
- 6.如何安全食用柿子防止胃柿石发生？
- 7.如何防止毒蘑菇引起的食物中毒？
- 8.如何防止毒芹(野芹菜)引起的食物中毒？
- 9.如何防止河豚鱼引起的食物中毒？
- 10.如何防止海产鱼中的青皮红肉鱼类引起的食物中毒？

##### 第三节 病菌和寄生虫引起的食物中毒及预防

- 1.如何防止水产品中的副溶血性弧菌引起的食物中毒？
- 2.如何防止金黄色葡萄球菌引起的食物中毒？
- 3.如何防止沙门氏菌引起的食物中毒？
- 4.如何防止出血性大肠杆菌O157：H7引起的食物中毒？
- 5.如何防止李斯特杆菌引起的食物中毒？
- 6.如何防止肉毒杆菌引起的食物中毒？

## <<食品卫生与安全>>

- 7.如何防止志贺氏菌引起的食物中毒？
- 8.如何防止蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒？
- 9.如何防止幽门螺杆菌引起的危害？
- 10.如何防止甲型肝炎的危害？
- 11.如何防止口蹄疫的危害？
- 12.如何防止禽流感的危害？
- 13.如何防止疯牛病的危害？
- 14.如何防止米心猪肉中的囊尾蚴的危害？
- 15.如何防止猪肉中的旋毛虫的危害？
- 16.如何防止蛔虫的危害？
- 17.如何防止肝片形吸虫的危害？
- 18.如何防止弓形体虫的危害？
- 19.如何防止水产品中的华枝睾吸虫的危害？
- 20.如何防止鱼肉中的阔节裂头绦虫的危害？
- 21.如何防止淡水蟹、喇蛄中的肺吸虫的危害？
- 22.如何防止野生蛙肉、蛇肉中的曼氏裂头蚴的危害？

### 第四节 发霉食物的中毒与预防

- 1.如何防止谷油霉变食品引起的食物中毒？
- 2.如何防止粮油及其制品中黄曲霉毒素引起的食物中毒？
- 3.如何防止霉变番薯引起的食物中毒？
- 4.如何防止霉变甘蔗引起的食物中毒？
- 5.如何防止赤霉病麦引起的食物中毒？

### 第五节 化学性有害物质的食品中毒与预防

### 第六节 农村群体性聚餐食品卫生安全要点

## 第二章 食品安全选购与安全饮食知识

## <<食品卫生与安全>>

- 第一节 食品消费常识
- 第二节 常见的食品掺假识别
- 第三节 各类食品的安全选购知识
- 第四节 安全饮食
- 第三章 安全优质食品农用产品生产知识
  - 第一节 种植业
  - 第二节 养殖业
  - 第三节 农产品质量认证
- 第四章 食品安全维权
  - 第一节 农民群众在从事食用农产品过程中的权益与维权
  - 第二节 农民群众作为普通消费者如何维护自己的权益
  - 第三节 食品安全相关法规

## <<食品卫生与安全>>

### 章节摘录

版权页：插图：养殖产地应设在水源充足、水质清新、排灌方便、生态环境良好、自然环境僻静、交通便捷、利于各种物资运输的区域。

周围不存在对环境构成威胁的工业“三废”污染源，没有产生于农业、生活、医疗等领域的污染源。一般要求池塘通风向阳，池塘的大小、水温、透明度等符合养殖对象生活习性的要求。

网箱要设置在背风向阳、微流水的环境中，水深应满足养殖对象的要求。

（详见GB 607/T-1989《淡水养殖水源》）海水养殖区应选择潮流通畅、潮差小、盐度含量相对稳定的区域。

注意不可靠近江河的人海口，以防河水冲淡养殖用水或者因污染物进入养殖区，导致鱼虾死亡。

水质须符合养殖生物的特性，无大型植物碎屑和动物尸体等，无异色、异臭。

养鱼所用饲料和添加剂必须产于具有生产许可证的正规加工企业，所用产品具有批准文号。

购买的饲料应按规定条件保存，在保质期内使用。

饲料中严禁过量添加微量元素，不得违规使用饲料药物添加剂。

建议使用氮磷排泄量低、对环境影响小的环保型饲料。

鱼饲料的生产原料应符合原料相应的标准要求，不得使用腐败、变质、发霉或受到有害物质污染的原料。

根据养殖对象及生育阶段，提供营养配比均衡、全面的饲料品种。

鱼用何料的安全指标限量应符合NY5072-2002《无公害食品鱼用配合饲料安全限量》标准要求。

## <<食品卫生与安全>>

### 编辑推荐

《食品卫生与安全》为建设社会主义新农村丛书之一。



<<食品卫生与安全>>

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>