

<<超市食品的恐怖真相>>

图书基本信息

书名：<<超市食品的恐怖真相>>

13位ISBN编号：9789862590065

10位ISBN编号：9862590068

出版时间：2010-8-26

出版时间：世潮

作者：河岸宏和

页数：208

译者：王慧娥

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>

<<超市食品的恐怖真相>>

前言

前言 我在食品相關產業，工作了25年的經驗 一般大眾無從得知的「超市（超級市場）黑幕」，以及內行人才知道的「超市機密」，本書將一一揭露其中的真相。

我認為，這些事是各位在以往無從獲知的事情，然而卻也是各位熱切想知道的部分。

對於書中所揭露的誇張內容，或許有人會因而感到驚恐、憤怒。

然而，本書的內容全都是千真萬確的事實。

它是現在進行式，絕不是古早以前所發生的故事。

既然是事實，我希望能有更多的消費者知道真相，即使是多一個人也好。

全球性的糧食危機、糧食物價高漲，已然成為現今社會的大問題。

此外，在百年一度的景氣大蕭條之下，更壓縮了家庭的開支。

生活在這樣的環境中，很多的家庭主婦在買東西的時候，想必是會心裡盤算著「便宜一塊錢也好」。

只不過如果只是在意價格，往往容易忽略了重要的事情。

倘若打了七折買下來的生魚片拼盤，其實是「前天賣剩的」？

如果特價的雞蛋生產日期隨便亂標？

各位認為如何呢！

賣場的食品，以何種方式送到超市？

如何陳列在貨架上？

如果不知道這一切的「真相」，你就無法買得聰明、買得好。

除了在這幾年來，造成社會輿論譁然的食物偽標（虛偽不實的標示）事件之外，超市還有許許多多「見不得光的黑幕」。

只不過，無論媒體如何地窮追猛打，業者的本質仍舊沒有太大的改變。

因此我認為，唯有大多數的消費者具備相關知識，並且由消費者主動發聲，才能促使業者進行本身的改革與蛻變。

本書向各位揭露「超市的黑幕」，藉由公開公布實情的方式，希望得以發揮「指引」的作用，讓消費者能夠抱持該有的懷疑態度，懂得如何判斷哪些部分有問題。

讀完本書之後的你，一定能夠選擇安心、安全、優質的食品，成為「超市達人」。

我也深信，這一群「超市達人」們將會改變食品的世界。

輾轉任職於火腿製造廠、便利商店食品供應廠、雞蛋加工廠 我目前任職於某大便利商店，擔任食品製造、衛生管理（也就是所謂的「品質管理」）的工作。

其實在從事於目前的工作之前，我曾任職於各式各樣的「食品製造現場」。

以下簡單地陳述我的工作經歷。

我從大學（帶廣畜產大學）畢業後，首先進入了某大火腿製造廠任職。

在那裡，我擔任火腿、臘腸的製造與研發工作，以及在該廠商旗下的食用肉品處理廠（牛、豬、雞、兔），累積了從肉的解體到原料挑選等各項經驗。

在這些經驗當中，我獲得了相當豐富的肉品知識。

即使到今天，只要看到肉片，我便能指出它的部位及原產國家；只要品嚐肉類的加工品（火腿、臘腸），我就可以指出它的調味、配方，甚至還有裡面使用的食品添加物。

進公司5年後，我到便利商店的食品供應工廠工作。

我輾轉調任於便利商店各項商品的製造工廠（肉、魚、便當、關東煮、熟食、甜點等等），從事新商品開發、製造、品質管理的工作。

其間我還經常往來於餃子工廠、燒賣工廠、豆腐工廠，用我的雙眼目睹各式各樣的食品製造現場。

拜此所賜，對於市面上銷售的絕大部分加工食品，我得知了它的製造方法及運作機制。

我也曾經操作過機器，像是甜點類的食品，只要材料都準備妥當，我都能在家裡將材料做成成品。

在製造工廠工作5年左右，我跳槽到大型的蛋品公司。

<<超市食品的恐怖真相>>

<<超市食品的恐怖真相>>

內容概要

目錄 前言 我在食品相關產業第一線，工作了25年的經驗輾轉任職於火腿製造廠、便利商店食品供應廠、雞蛋加工廠從「肉品專家」、「雞蛋行家」到「超市達人」之路法律不能解決問題踢爆超市的重重黑幕第1章 超市調查員出動！

今天的超市同樣發生了「超離譜的事」 事件檔案1 公然回收使用昨天賣剩的鮪魚唯獨「鮪魚切塊」不降價促銷的超市，千萬要注意 事件檔案2 親眼目睹「偽充早上現撈、現採」的行為「早上現撈的秋刀魚」，究竟是哪一天的「早上」？

事件檔案3 箱子裡吱吱叫的小老鼠到處都是老鼠「屎」 事件檔案4 東奔西竄的蟑螂數千隻 蟑螂爬滿整面牆 蟑螂之所以繁殖 事件檔案5 小蒼蠅遍布整扇窗小蒼蠅是超市的最大困擾 事件檔案6 火腿切片「重新包裝」後，重新標上今天製造火腿的表面有問題 事件檔案7 從垃圾箱發現「重新包膜」的證據「從以前開始就是這樣重貼日期標籤」 事件檔案8 南瓜的長相大有問題！

那些南瓜長得像「墨西哥出產」 事件檔案9 混入異物早已見怪不怪原本應該不准攜帶私人物品入內卻..... 事件檔案10 超過有效期限的食品有數百件之多 1年前的日本酒，依舊大大方方地陳列在貨架上 第2章 超市可以擅自決定「有效期限」!? 特價的「竹筴魚乾」是2年前釣到的!? 解凍日期就是「製造日期」法律的漏洞百出？

「製造」就是「最後加工」的意思為什麼「福岡產」的明太子，製造日期卻標上「今天」？

超市的「現烤麵包」是怎麼做出來的呢？

不用理會蛋糕的有效期限，賣到完為止一開店就擺出來的生魚片，到底是什麼時候做好的呢？

明天的「特價品」今天就已經準備好 第3章 熟食的真相 賣不掉的就拿來加工，本來就是天經地義的事!? 超市不需要壽司師傅八成的熟食都是工廠製作? 只需將完成品擺放陳列即可? 以幾近完成品的狀態進貨? 只需分裝即可? 只需加熱即可... 只需油炸、煎煮、蒸熟即可「自製」、「手工製作」就能放心嗎？

賣不掉的，二次加工成熟食越貴的東西，越常二次加工 第4章 所有的不實標示，「雞蛋」全都有星期例假日、特價日，雞蛋多賣十倍數量即使特價販售，雞蛋一樣有賺頭？

製造日期造假就算是自然放養的雞蛋，一樣嚴格禁止常溫販售請到便利商店買雞蛋破裂的雞蛋流向何方？

社會大眾對於雞蛋「顏色」的誤解

<<超市食品的恐怖真相>>

作者簡介

河岸宏和(KAWAGISHI HIROKAZU) 1958年出生於北海道。
帶廣畜產大學畢業後，從事農場至餐桌的品質管理作業。
迄今經歷過各式各樣的品質管理業務，其中包括了養雞場、食用肉品處理場、火腿、臘腸製造工廠、便利商店熟食供應廠、蛋加工品工廠、配送物流中心、超市廚房衛生管理等等。
著作有《圖解食品工廠的架構》等等。

個人網頁 homepage3.nifty.com/ja8mrx/koujyou1.htm 譯者介紹王慧娥 淡江大學日文系學士、東吳大學日文系碩士。

曾任職流通世界雜誌社副總編輯，現專事翻譯工作。

譯有《達人法則 職場不敗50道護身符》、《圖解電池入門》、《天天都想拿的手作包》、《串珠甜點時尚Party》（以上世茂出版）、《我是職場人緣王》、《召喚財運的浴廁掃除實踐法》（三采文化）；《溫柔手作室內鞋》（積木文化）；《裡庭》、《瑞士品牌攻勢》（小知堂文化）；《圖解101例 瞭解供應鏈管理》（向上出版）等多本譯作。

<<超市食品的恐怖真相>>

書籍目錄

前言我在食品相關產業第一線，工作了25年的經驗輾轉任職於火腿製造廠、便利商店食品供應廠、雞蛋加工廠從「肉品專家」、「雞蛋行家」到「超市達人」之路法律不能解決問題踢爆超市的重重黑幕
第1章 超市調查員出動！

今天的超市同樣發生了「超離譜的事」事件檔案1.公然回收使用昨天賣剩的鮪魚唯獨「鮪魚切塊」不降價促銷的超市，千萬要注意事件檔案2.親眼目睹「偽充早上現撈、現採」的行為「早上現撈的秋刀魚」，究竟是哪一天的「早上」？

事件檔案3.箱子裡吱吱叫的小老鼠到處都是老鼠「屎」事件檔案4.東奔西竄的蟑螂數千隻蟑螂爬滿整面牆蟑螂之所以繁殖事件檔案5.小蒼蠅遍布整扇窗小蒼蠅是超市的最大困擾事件檔案6.火腿切片「重新包裝」後，重新標上今天製造火腿的表面有問題事件檔案7.從垃圾箱發現「重新包膜」的證據「從以前開始就是這樣重貼日期標籤」事件檔案8.南瓜的長相大有問題！

那些南瓜長得像「墨西哥出產」事件檔案9.混入異物早已見怪不怪原本應該不准攜帶私人物品入內卻.....事件檔案10.超過有效期限的食品有數百件之多1年前的日本酒，依舊大大方方地陳列在貨架上第2章 超市可以擅自決定「有效期限」！

？

特價的「竹筴魚乾」是2年前釣到的！

？

解凍日期就是「製造日期」法律的漏洞百出？

「製造」就是「最後加工」的意思為什麼「福岡產」的明太子，製造日期卻標上「今天」？

超市的「現烤麵包」是怎麼做出來的呢？

不用理會蛋糕的有效期限，賣到完為止一開店就擺出來的生魚片，到底是什麼時候做好的呢？

明天的「特價品」今天就已經準備好第3章 熟食的真相 - - 賣不掉的就拿來加工，本來就是天經地義的事！

？

超市不需要壽司師傅八成的熟食都是工廠製作?只需將完成品擺放陳列即可?以幾近完成品的狀態進貨?只需分裝即可?只需加熱即可...只需油炸、煎煮、蒸熟即可「自製」、「手工製作」就能放心嗎？

賣不掉的，二次加工成熟食越貴的東西，越常二次加工第4章 所有的不實標示，「雞蛋」全都有星期例假日、特價日，雞蛋多賣十倍數量即使特價販售，雞蛋一樣有賺頭？

製造日期造假就算是自然放養的雞蛋，一樣嚴格禁止常溫販售請到便利商店買雞蛋破裂的雞蛋流向何方？

社會大眾對於雞蛋「顏色」的誤解

<<超市食品的恐怖真相>>

章節摘錄

超市食品黑幕的現在進行式 一般大眾無從得知的「超市（超級市場）黑幕」，以及內行人才知道的「超市機密」，本書將一一揭露其中的真相。

我認為，這些事是各位在以往無從獲知的事情，然而卻也是各位熱切想知道的部分。

對於書中所揭露的誇張內容，或許有人會因而感到驚恐、憤怒。

然而，本書的內容全都是千真萬確的事實。

它是現在進行式，絕不是古早以前所發生的故事。

既然是事實，我希望能有更多的消費者知道真相，即使是多一個人也好。

全球性的糧食危機、糧食物價高漲，已然成為現今社會的大問題。

此外，在百年一度的景氣大蕭條之下，更壓縮了家庭的開支。

生活在這樣的環境中，很多的家庭主婦在買東西的時候，想必是會心裡盤算著「便宜一塊錢也好」。

只不過如果只是在意價格，往往容易忽略了重要的事情。

倘若打了七折買下來的生魚片拼盤，其實是「前天賣剩的」？

如果特價的雞蛋生產日期隨便亂標？

各位認為如何呢！

賣場的食品，以何種方式送到超市？

如何陳列在貨架上？

如果不知道這一切的「真相」，你就無法買得聰明、買得好。

除了在這幾年來，造成社會輿論譁然的食物偽標（虛偽不實的標示）事件之外，超市還有許許多多「見不得光的黑幕」。

只不過，無論媒體如何地窮追猛打，業者的本質仍舊沒有太大的改變。

因此我認為，唯有大多數的消費者具備相關知識，並且由消費者主動發聲，才能促使業者進行本身的改革與蛻變。

本書向各位揭露「超市的黑幕」，藉由公開公布實情的方式，希望得以發揮「指引」的作用，讓消費者能夠抱持該有的懷疑態度，懂得如何判斷哪些部分有問題。

讀完本書之後的你，一定能夠選擇安心、安全、優質的食品，成為「超市達人」。

我也深信，這一群「超市達人」們將會改變食品的世界。

<<超市食品的恐怖真相>>

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>