

《食品卫生与安全控制学》

图书基本信息

书名：《食品卫生与安全控制学》

13位ISBN编号：9787502597160

10位ISBN编号：7502597166

出版时间：2007-1

出版社：化学工业

作者：曲径 编

页数：376

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品卫生与安全控制学》

内容概要

本书对影响食品卫生安全的生物性、化学性、物理性等因素，以及食品本身所隐含的危害因素进行了深入分析研究，并对其污染来源、传播途径、毒害机理、风险性评估以及源头管理、标准管理、体系管理、防控措施等进行了论述。

《食品卫生与安全控制学》

书籍目录

第一章 绪论 第一节 基本概念和定义 第二节 食品卫生与安全学科的形成与发展 第三节 食品卫生与安全控制学研究的主要内容 思考题 第二章 食品的腐败变质及控制 第一节 概述 第二节 食品腐败变质的诸因素 第三节 食品腐败变质的各种变化 第四节 控制食品腐败变质常用的技术方法 思考题 第三章 细菌性食物中毒 第一节 概述 第二节 沙门菌食物中毒 第三节 金黄色葡萄球菌食物中毒 第四节 链球菌食物中毒 第五节 志贺菌食物中毒 第六节 副溶血性弧菌食物中毒 第七节 肉毒梭菌食物中毒 第八节 大肠埃希菌食物中毒 第九节 空肠弯曲菌食物中毒 第十节 李斯特菌食物中毒 第十一节 蜡样芽孢杆菌食物中毒 第十二节 椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒 思考题 第四章 真菌及其毒素对食品安全的影响 第一节 概述 第二节 黄曲霉毒素 第三节 青霉菌及其毒素 第四节 镰刀菌及其毒素 第五节 其他霉菌毒素 第六节 毒蘑菇 思考题 第五章 病毒类微生物对食品安全的影响 第一节 病毒污染源与传播路径 第二节 肝炎病毒对食品的污染 第三节 疯牛病病原对食品的污染 第四节 禽流感病毒对食品的污染 第五节 口蹄疫病毒对食品的污染 第六节 轮状病毒对食品的污染 第七节 其他病毒对食品的污染 思考题 第六章 寄生虫引起的食源性危害 第一节 概述 第二节 主要由果蔬食品传播的寄生虫 第三节 主要由畜禽肉类食品传播的寄生虫 第四节 主要由鱼介类食品传播的寄生虫 第五节 食品中的寄生虫卵 思考题 第七章 食品安全性评价方法 第一节 概述 第二节 食品中有毒物质的毒性作用机制 第三节 食品毒理学安全性评价程序 第四节 食品中有毒有害物危险度评价 思考题 第八章 食品污染物 第一节 概述 第二节 镉及其化合物对食品的污染 第三节 铅及其化合物对食品的污染 第四节 汞及其化合物对食品的污染 第五节 砷及其化合物对食品的污染 第六节 铝及其化合物对食品的污染 第七节 放射性物质和辐照食品的安全控制 第八节 其他元素及其化合物对食品的污染 第九节 多环芳烃化合物对食品的污染 第十节 二(口恶)英对食品的污染 第十一节 多氯联苯对食品的污染 第十二节 丙烯酰胺对食品的污染 第十三节 食品中的硝酸盐和亚硝酸盐及N-亚硝基化合物 第十四节 其他有机物对食品的污染 第十五节 食品异物 思考题 第九章 食品残留物 第一节 概述 第二节 食品中的农药残留 第三节 有机磷农药 第四节 氨基甲酸酯农药 第五节 拟除虫菊酯农药 第六节 有机氯农药 第七节 植物生长调节剂 第八节 其他农药 第九节 食品中的兽药残留 第十节 食品中农兽药残留的安全防控措施 第十一节 关于日本“肯定列表制度” 思考题 第十章 食品中天然有毒物质 第一节 概述 第二节 天然有毒植物引起的食物中毒 第三节 天然有毒动物引起的食物中毒 第四节 转基因食品安全控制问题 思考题 第十一章 食品添加剂的卫生与安全 第一节 概述 第二节 食品防腐剂的卫生与安全 第三节 食品抗氧化剂的卫生与安全 第四节 食品着色剂的卫生与安全 第五节 食品甜味剂的卫生与安全 第六节 食品漂白剂的卫生与安全 思考题 第十二章 食品包装的卫生安全控制 第一节 概述 第二节 食品包装工艺卫生控制 第三节 食品包装用塑料 第四节 食品用橡胶制品 第五节 陶瓷、搪瓷和玻璃食具容器 第六节 金属食具容器 第七节 食品包装用纸 第八节 食品容器涂料 第九节 食品用复合包装材料 思考题 第十三章 动植物源性食品的卫生安全检验 第一节 肉品的卫生安全检验 第二节 乳品的卫生安全检验 第三节 蛋品的卫生安全检验 第四节 水产食品的卫生安全检验 第五节 粮食的卫生安全检验 第六节 调味品的卫生安全检验 第七节 蜂蜜的卫生安全检验 第八节 食用油脂的卫生安全检验 思考题 第十四章 食品企业良好生产规范 第一节 概述 第二节 国际食品法典委员会《食品卫生通则》(1997) 第三节 中国《食品企业通用卫生规范》 第四节 中国《出口食品生产企业卫生要求》 第十五章 良好农业规范与中国农产品质量安全法 第一节 概述 第二节 GAP的基本原则与主要内容 第三节 《中国农产品质量安全法》概述 第四节 无公害食品、绿色食品和有机食品 思考题 第十六章 标准卫生操作程序 第一节 标准卫生操作程序基本内容 第二节 标准卫生操作程序的编写 第三节 标准卫生操作程序实施情况的检查和记录 思考题 第十七章 危害分析与关键控制点原理及应用 第一节 概述 第二节 实施HACCP计划必备的基本程序和条件 第三节 HACCP计划的研究步骤 思考题 第十八章 食品安全管理体系的建立 第一节 国家食品安全管理体系 第二节 食品安全管理体系在食品链中对组织的要求 第三节 ISO质量管理体系 第四节 食品安全管理体系的审核 思考题 主要参考文献

《食品卫生与安全控制学》

编辑推荐

为了适应现代食品工业发展和管理的需要,本书引入现代食品卫生与安全控制方面的新理论、新方法。对影响食品卫生安全的生物性、化学性、物理性等因素,以及食品本身所隐含的危害因素进行了深入分析研究,并对其污染来源、传播途径、毒害机理、风险性评估以及源头管理、标准管理、体系管理、防控措施等进行了论述。本书在编著过程中搜集和吸纳了国内外最新的研究成果和管理理念,采用了大量的实例,结合食品科学的特点,综合运用了现代化学、微生物学、医学毒理学、农业科学、贮藏包装技术、环境科学、管理学等诸多学科的知识,使本书具有十分鲜明的现实性、前瞻性、实用性和可读性,是一部研究与应用、理论与实践相结合的教材和工具书。本书可以作为食品科学与工程的教学用书,还可以供食品工业的研究人员及食品加工企业的管理人员、操作人员参考。

《食品卫生与安全控制学》

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：www.tushu000.com