

《食品安全监督管理知识读本》

图书基本信息

书名：《食品安全监督管理知识读本》

13位ISBN编号：9787509316658

10位ISBN编号：7509316650

出版时间：2012-6

出版社：李泰然 中国法制出版社 (2012-06出版)

作者：李泰然

页数：546

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

《食品安全监督管理知识读本》

内容概要

《食品安全监督管理知识读本》内容简介：2009年6月1日实施的《中华人民共和国食品安全法》设立了多项新的食品安全管理制度、责任制度和管理要求。为了贯彻落实食品安全法定制度，不断提高食品生产经营者和食品安全监督管理人员的知识和能力，《食品安全监督管理知识读本》从食品安全危害着手，介绍了食品安全危害控制的各项制度措施。具体包括：食品安全重点危害基本知识；农产品、食品生产加工、食品流通、餐饮服务、特殊食品各环节的重点危害、保障体系和危害控制措施；在总结分析食品安全标准、行政执法、风险监测评估预警、食品安全事故调查处理等工作的做法和不足的基础上，提出了食品安全监督管理的重点内容、方法和建议。

《食品安全监督管理知识读本》适用于食品安全监督管理人员在工作中参考，适合食品安全监督管理人员以及食品企业管理者在培训中学习使用。

《食品安全监督管理知识读本》

作者简介

李泰然，男，毕业于山东医科大学公共卫生系，山东大学医学硕士，名古屋大学医学管理硕士，原卫生部食品卫生监督检验所研究员。自20世纪80年代起从事食品卫生监督管理工作，先后任卫生部食品卫生监督管理二处、食品安全评估预警处、食品安全重大事故督查处处长。参与编写《整顿和规范市场经济秩序干部读本》、《营养与食品卫生学（高校统编教材）》、《食品从业人员食品卫生知识培训教材》等著作。

书籍目录

第一章 食品安全与危害因素第一节 食品安全与人体健康的关系一、食品的基本要求二、食品安全的内容三、食品安全危害的来源四、食品安全问题对健康的危害方式第二节 食品中的危害及污染途径一、食品中的细菌二、霉菌与霉菌毒素三、寄生虫及其虫卵四、病毒五、农药及农业投入品六、工业和环境中的有害污染物七、食品添加剂八、违法使用非食用物质第三节 常用食品保护技术一、清洁和消毒二、食品包装三、温度控制四、缩短存放时间五、辐照技术六、食品添加剂七、水分活性八、酸度九、生物学结构第四节 重点食品中的可能危害物一、粮谷类食品二、肉禽类三、果蔬类四、水产品五、糕点类六、植物油类七、乳与乳制品八、饮料冷食类九、调味料类十、酒类第五节 食源性疾病与食物中毒一、食源性疾病二、食物中毒第二章 农产品生产经营过程的危害及控制第一节 食用农产品危害因素一、生态环境带来的危害二、农业投入品带来的危害三、人畜共患病危害四、食用农产品加工经营中的危害第二节 食用农产品危害控制体系一、法规标准保障体系二、生产经营保障体系三、监督管理保障体系第三节 提高食用农产品质量安全的措施一、积极推进农业集约化、标准化二、大力提高生产、经营管理水平三、加强农产品质量安全管理第三章 食品生产加工过程的危害及控制第一节 食品生产加工过程的危害因素一、食品加工的意义二、加工食品的种类及常用方法三、食品加工过程容易存在的危害四、食品加工常见的违法问题五、食品加工企业违法问题的深层次原因第二节 食品生产加工危害控制体系一、法规标准保障体系二、生产加工保障体系三、监督管理保障体系第三节 食品生产加工危害控制措施一、实施食品原料和辅料管理制度二、建立企业质量管理体系三、食品标识管理四、产品检验合格出厂五、提高职工素质六、建立并实施食品安全事故应急预案第四章 食品流通过程的危害及控制第一节 食品流通过程的危害因素一、食品流通环节经营特点二、食品流通过程中的主要安全问题第二节 食品流通过程危害控制体系一、法规标准保障体系二、食品经营保障体系三、监督管理保障体系第三节 食品流通过程危害控制措施一、食品流通许可二、食品经营制度落实情况的监督检查三、对食品经营行为的监督检查四、提高流通环节食品安全监督管理效能的措施第五章 餐饮服务业的危害及控制第一节 餐饮服务过程的危害因素一、餐饮服务环节常见危害因素二、餐饮服务单位食物中毒典型案例第二节 餐饮服务业危害控制体系一、法规标准保障体系二、餐饮服务保障体系三、监督管理保障体系第三节 餐饮服务过程危害控制措施一、食品原料采购和储存的危害控制二、食品加工前准备阶段的危害控制三、加工过程的危害控制四、加工后食品的危害控制五、清洁与消毒的卫生要求六、环境卫生要求七、个人卫生和健康管理要求第六章 特殊食品的危害及控制第一节 乳品质量安全监督管理一、《乳品质量安全监督管理条例》规定的重点内容二、乳品生产经营中的危害和风险三、乳品监管方面采取的措施四、乳品监管取得的成效第二节 生猪屠宰的食品安全监督管理一、法律法规相关规定和体制二、存在的主要问题和改进措施三、肉品屠宰过程的质量安全控制第三节 转基因食品监督管理一、转基因食品安全管理二、转基因食品的安全性评价三、转基因生物及食品的标识制度四、转基因食品种植养殖、加工利用、产品经营的管理规定五、转基因生物进口许可制度第四节 保健食品监督管理一、保健食品的定义和功能分类二、保健食品的监督管理重点第五节 食盐监督管理一、食盐生产经营管理制度二、食盐常见危害和控制第六节 进出口食品监督管理一、进口食品管理二、出口食品管理三、进出口相关部门规章第七节 小作坊和摊贩食品监督管理一、法律法规的相关规定二、作坊食品的危害和控制措施三、摊贩食品的危害和控制措施第七章 食品安全标准的管理和应用第一节 食品标准和食品安全标准一、食品标准概述二、食品安全标准三、食品安全标准的重要意义和作用第二节 食品安全标准的管理一、食品安全标准的分类二、食品安全标准的主要指标三、食品安全国家标准的制定、修订四、食品安全地方标准的制定、修订五、食品企业标准的制定、修订第三节 食品安全标准的应用一、食品企业应当熟练掌握食品安全标准二、食品原辅料应符合标准要求三、食品标识符合标准要求

章节摘录

版权页： 四、缩短存放时间 食品被加工后改变自然性状的时间对于食品的质量安全性指标有重要的意义，时间越长，食品的理化性质会不断发生改变，影响食品的营养价值和其他理化指标。尤其重要的是，致病微生物或者难以灭活的细菌孢子会在一定时间内生长繁殖并产毒，对食用者健康造成威胁，这也是食品必须设定保质期的原因。食品的保藏时间与食品的内在结构、杀菌工艺、水分活性、酸度、包装效果等有关系。食品安全法规定，禁止生产经营超过保质期的食品，所有已经超过保质期的食品原料、食品产品等不得重新用作食品加工使用。 五、辐照技术 食品辐照，是将放射能用于食品灭菌、杀虫、抑制发芽等，以延长食品的保藏期限的工艺。受照射处理的食品称为辐照食品。辐照也用于促进成熟和改善食品品质等方面。目前用的辐照源有 ^{60}Co 和 ^{137}Cs 产生的 γ 射线，及电子加速器产生的低于10兆电子伏的电子束。辐照剂量是控制辐照危害的重要指标，根据不同的目的和不同的食品类别各不相同，辐照剂量应符合相关食品的辐照标准。食品辐照具有冷杀菌、穿透力强、提高杀菌效率等优点，相应的可以减少食品添加剂的使用。一般食品辐照后不用冷藏保存，其鲜度可达数月1年之久，能有效地延长食品货架寿命，便于运输以满足边远地区和特殊作业人群的需要。目前，辐照技术被国际上认为是安全、有效的食品加工方法。 六、食品添加剂 食品中加入的用作防腐剂的食品添加剂可以抑制微生物的生长繁殖，是防止食品腐败变质的有效方法。我国目前常用的允许使用并纳入食品添加剂国家标准的防腐剂有三种，即苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐和二氧化硫，其他的防腐剂还有对羟基苯甲酸酯类和乳酸链球菌素。其中苯甲酸、苯甲酸钠常用于蛋白质含量较低的食品，如酱油、食醋、果蔬饮料等；山梨酸、山梨酸钾常用于酸度较高的食品，如肉、鱼、蛋、禽类食品。防腐剂必须按照食品安全标准规定的范围和用量使用，只要在允许范围内使用，对人体是不会造成危害的。但由于防腐剂对食品防腐的特异效果，以及不同防腐剂产品价格上的差异，经常出现食品中超范围超限量使用的问题。

《食品安全监督管理知识读本》

编辑推荐

《食品安全监督管理知识读本》详细地介绍了“从农田到餐桌”的整个过程中的重点危害、保障体系、危害控制措施，并对食品安全风险的监测、评估、预警和食品安全事故调查处理进行了阐释，分析了其中的不足，提出了建议。其内容在具有极强的操作性的同时，对于食品安全监督管理人员的工作也具有很强的指导意义。

《食品安全监督管理知识读本》

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：www.tushu000.com