

# 《食品安全与食物中毒急救常识》

## 图书基本信息

书名：《食品安全与食物中毒急救常识》

13位ISBN编号：9787553200545

10位ISBN编号：7553200549

出版时间：2013-2

出版社：贵州科技

作者：彭吾训

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](http://www.tushu000.com)

# 《食品安全与食物中毒急救常识》

## 书籍目录

第一节 食品安全 1.什么是食品？ 2.食品的作用有哪些？ 3.食品应如何分类？ 4.食品的营养价值指的是什么？ 5.如何评价食品的营养价值？ 6.什么是食品安全？ 7.食品安全包括哪些方面的内容？ 8.什么是食品安全危害以及如何分类？ 9.近年来的重大食品安全事件有哪些？ 10.什么是食品产品标；佳？ 11.食品产品标准的主要内容是什么 12.什么是绿色食品？ 13.绿色食品标志图形的构成及其含义是什么？ 14.绿色食品分为哪两大类？ 15 AA级绿色食品与A级绿色食品有什么区别？ 16.可以申请绿色食品标志的有哪些物品？ 17.什么是有机农业？ 18.有机农业的核心是什么？ 19.什么是有机食品？ 20.有机食品标志图形的构成及其含义是什么？ 21.我国的有机食品主要有哪些？ 22.如何判断某食品是否为有机食品？ 23.什么是非有机食品？ 24.什么是无公害农产品 25无公害农产品标志图形的构成及其含义是什么？ 26.什么是安全食品？ 27.安全食品有哪些？ 28.什么是合成食品？ 29.什么是工程食品？ 30.什么是疫苗食品？ 31.什么是仿生模拟食品？ 32.什么是伴侣食品？ 33.常见的伴侣食品有哪些？ 34.什么是食物不耐受？ 35 “ QS ” 标志是什么？ 36.食品保质期和保存期有什么区别？ 37.消费者在选购食品时要注意些什么？ 38.《中华人民共和国食品安全法》是什么时候制定的？ 39.《中华人民共和国食品安全法》的法律效力如何？ 40.21世纪人类首选的十大健康食品有哪些？ 41.世界卫生组织提出的“ 食品安全十定律 ” 是什么？ 42.食物中有哪些潜在的天然致癌物？ 43.食物中有哪些致癌物质？ 44.什么是多环芳香族化合物？ 45.如何避免多环芳香族化合物污染食物？ 46.什么是苯并芘？ 47.食物中的苯并芘主要有哪些来源？ 48.苯并芘的慢性危害主要有哪些？ 49.如何去除食物中的苯并芘？

第二节 垃圾食品 1.什么是垃圾食品？ 2.十大垃圾食品是指哪些食品？ 3.常见的油炸食品有哪些？ 4.油炸食品对人体健康有哪些危害？ 5.如何降低油炸食品中的丙胺酰胺对人体健康的危害？ 6.常见的腌制食品有哪些？ .....

第三节 食品添加剂 第四节 保健食品与转基因食品 第五节 生活中常见的食品安全问题 第六节 食物中毒 第七节 细菌性食物中毒 第八节 真菌性食物中毒 第九节 动物性食物中毒 第十节 植物性食物中毒 第十一节 化学性食物中毒

# 《食品安全与食物中毒急救常识》

## 章节摘录

版权页： 117.为什么不能经常吃火锅？口腔、食管和胃黏膜一般只能耐受50~60℃的温度，太烫的食物会损伤消化道黏膜。研究还证明，食用过烫食物是口腔癌和食管癌的危险因素之一。火锅浓汤的温度高达100℃，取出食物后立即就吃的话，容易烫伤口腔、舌头、食管以及胃黏膜，口腔或咽喉部原有炎症还会加重。

118.为什么猪肝不宜炒得过嫩？猪肝含有多种营养物质，富含维生素A和铁、锌、铜等微量元素。猪肝炒得嫩时其味鲜嫩可口，很多人喜欢就这样食用。其实，猪肝是猪体内最大的毒物中转站与解毒器官。烹调前，应把猪肝在清水中反复浸泡，以除去存留的毒物。浸泡不能除去猪肝内所寄生的各种寄生虫和某些致病菌，而它们经长时间加热后都可以被杀死另外，猪的肝脏也会发生炎症甚至肿痛。因此，肝脏是猪体内“藏污纳垢”的场所，如果猪肝炒得太嫩，则很难杀死猪肝内的病原菌或寄生虫卵、因此，不宜食用炒得过嫩的猪肝。

119.为什么豆腐多吃也会危害健康？豆腐虽然好吃又有营养，但也不宜吃得过多，否则会对健康产生危害。可导致肾功能衰退。进入人体内的植物蛋白经过代谢后，大部分会变成含氮废物，由肾脏排出体外。但老年人和一些肾病患者的肾功能下降，若他们食用过量的豆腐，会加重肾脏的负担而出现肾功能衰退。可引起动脉硬化。豆腐中含有极为丰富的蛋氨酸，蛋氨酸进入人体后在酶的作用下可转化为半胱氨酸。半胱氨酸会损伤人的动脉管壁的内皮细胞，使胆固醇和甘油三酯容易沉积于动脉壁上，引起动脉硬化。可导致消化不良。豆腐中含有极为丰富的蛋白质，一旦食用过量，会引起消化不良，使人出现腹胀、腹泻等不适的症状。可引发痛风。豆腐中含有较多的嘌呤类物质。因此，痛风患者食用豆腐过量时很容易引起痛风发作。会导致碘缺乏病。豆腐中含有一种叫皂角苷的物质，它能促进人体对碘的排泄。因此，人若长期食用豆腐，很容易引起体内碘的大量流失，导致碘缺乏病。

120.哪些人要控制豆腐的食用？老年人、肾病患者、缺铁性贫血患者、痛风患者以及动脉硬化患者等人群要控制豆腐的食用量。

# 《食品安全与食物中毒急救常识》

## 编辑推荐

《食品安全与食物中毒急救常识》可作为一本向大众普及食品安全与食物中毒知识的科普读物，可供基层公共卫生人员和医学院校学生阅读，还可对食品生产经营人员提供指导。

# 《食品安全与食物中毒急救常识》

## 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](http://www.tushu000.com)