

# 《食品安全与质量控制技术》

## 图书基本信息

书名：《食品安全与质量控制技术》

13位ISBN编号：9787030297648

10位ISBN编号：7030297644

出版时间：2011-2

出版社：科学出版社

作者：贝惠玲

页数：267

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)

# 《食品安全与质量控制技术》

## 内容概要

贝慧玲主编的《食品安全与质量控制技术》是高等教育“十二五”规划教材、高职高专食品类专业教材系列之一。

《食品安全与质量控制技术》依据食品安全与质量控制工作岗位及岗位群对职业能力的需求进行编写，内容涵盖食品质量安全基础知识；食品质量优化；质量管理七工具；5S管理；食品法律法规与标准；质量管理体系(ISO9000)；食品良好生产规范(GMP)；卫生标准操作程序(SSOP)；食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)；食品安全管理体系(ISO22000)；食品质量安全认证等实用控制技术。每单元还配有相应的案例练习，以强化应用技能的培养。

《食品安全与质量控制技术》把模拟完成企业“项目任务”贯穿整个编写过程，将内容置于企业生产经营活动中，具有理论联系实际，简明易懂，职业性和实用性强的特点。适用于高等职业院校食品类各专业教材，还可作为食品工程技术人员的参考书及相关人员的培训教材。

## 书籍目录

前言

单元一 绪论

第一节 食品质量管理

第二节 食品安全控制

单元二 食品质量优化

第一节 概述

第二节 优化试验设计

单元三 质量管理的七个传统方法(QC 七工具)

第一节 质量管理数据

第二节 食品质量管理的七工具

单元四 5S管理

第一节 5S概述

第二节 5S的执行

单元五 食品法律法规与标准

第一节 我国的食品法律法规

第二节 我国的食品标准

第三节 国际食品标准

第四节 食品安全企业标准

单元六 ISO 9000质量管理体系

第一节 ISO 9000系列标准概述

第二节 ISO 9000质量管理体系的建立和实施

单元七 食品良好生产规范(GMP)

第一节 概述

第二节 我国食品良好生产规范(GMP)内容与要求

第三节 食品GMP的认证

单元八 卫生标准操作程序(SSOP)

第一节 概述

第二节 卫生标准操作程序(SSOP)的内容

第三节 SSOP的监控与记录

单元九 食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)

第一节 概述

第二节 HACCP体系的基本原理

第三节 HACCP体系实施的基本步骤

第四节 GMP、SSOP、HACCP体系及ISO 9000族间的相互关系

第五节 HACCP在食品加工中的应用

单元十 ISO 22000食品安全管理体系

第一节 概述

第二节 食品安全管理体系对组织的要求

第三节 ISO 22000与HACCP、ISO 9001之间的相互关系

单元十一 食品质量安全认证

第一节 概述

第二节 绿色食品认证

第三节 有机食品认证

第四节 无公害食品认证

第五节 食品质量安全市场准入认证

第六节 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证

附录

# 《食品安全与质量控制技术》

附录一 质量管理体系要求(GB / T 19001-2008)

附录二 食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求(GB / T 22000-2006)

主要参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：3) N-亚硝基化合物对食品的污染N-亚硝基化合物是一类具有-N-N-O结构的有机化合物，对动物有较强的致癌作用，能诱发多种器官和组织的肿瘤。我国某些地区食管癌高发，被认为与当地食品中亚硝胺检出率较高有关。N-亚硝基化合物的前体物硝酸盐、亚硝酸盐和胺类广泛存在于人类的生活中，它们可经过生化途径合成N-亚硝基化合物。由于施加氮肥，因此蔬菜中硝酸盐含量较高。在蔬菜腌制过程中，一些细菌能将硝酸盐还原为亚硝酸盐，亚硝酸盐在腌制初期含量逐渐升高，并达到最高值，然后逐渐减少，此时方可食用。某些细菌可还原硝酸盐为亚硝酸盐，而某些微生物可分解蛋白质，转化为胺类化合物，并且还有酶促亚硝基化作用，因此防止食物霉变及其他微生物污染，对降低食物中亚硝基化合物含量非常重要。大蒜和大蒜素可抑制胃内硝酸盐还原菌，使胃亚硝酸盐量明显降低。茶叶、猕猴桃、沙棘果汁等对亚硝胺的生成有阻断作用。食品加工中应控制硝酸盐及亚硝酸盐的使用量，尽量使用亚硝酸盐及硝酸盐的替代品。

3. 农药残留目前世界上农药品种已有1400多种，其中正在生产和实际使用的农药品种有500多种。大剂量使用的有100多种，其年产量在500万t以上。农药按其用途可分为杀虫剂、杀菌剂、除草剂、杀螨剂、植物生长调节剂、粮食防虫剂、灭鼠药和昆虫不育剂等。按其化学组成又可分为有机氯、有机磷、氨基甲酸酯和拟除虫菊酯等类型。农药污染可分为直接污染、间接污染、通过食物链污染和事故污染四种情况。目前，全世界每年至少有10万人死于农药污染，200万人因农药污染而得病。据报道，我国每年农药中毒人数有10万之众，致死率约20%，其中甲胺磷、对硫磷、敌敌畏是我国近年来发生中毒死亡最多的农药。2010年2月海南省豇豆连续3次检出含有禁用农药水胺硫磷（高毒），事发后各地相继发布本地流通的相关水果、蔬菜的农药残留超标的事件。可见，农药对果蔬的污染仍比较严重。

# 《食品安全与质量控制技术》

## 编辑推荐

贝慧玲主编的《食品安全与质量控制技术》根据食品行业对食品质量安全控制岗位及各技术领域岗位群的任职要求选择编排内容，主要包括相关理论知识、食品法律法规与标准、主要的食品质量管理体系、食品质量安全认证，同时配套相应的案例练习，适应教师在现代高等职业教育“工学结合”教学理念的指导下，采用案例教学、项目教学等方法进行教学。

# 《食品安全与质量控制技术》

## 精彩短评

- 1、大概看了一下，符合我现在的需求
- 2、与目前我的状况很一致.
- 3、当当的书就是好！
- 4、作为教材说，是比较规范的一本

# 《食品安全与质量控制技术》

## 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)