

# 《农产品质量安全生产消费指南》

## 图书基本信息

书名：《农产品质量安全生产消费指南》

13位ISBN编号：9787109137394

10位ISBN编号：7109137392

出版时间：2012-6

出版社：中国农业出版社

作者：《农产品质量安全生产消费指南》编委会 编

页数：130

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)

# 《农产品质量安全生产消费指南》

## 内容概要

《农产品质量安全生产消费指南(2012版)》从农产品及农产品质量安全概念入手，以讨论问答的方式介绍我国农产品质量安全的现状、影响农产品质量安全的主要因子、农产品质量安全监管体制机制等基本知识。全书由生产篇、消费篇、管理篇三篇组成。

## 书籍目录

前言

生产篇

- 1 什么是农产品？
- 2 什么是农业投入品？
- 3 什么是农产品质量安全？
- 4 影响农产品质量安全的因素有哪些？
- 5 如何保障农产品质量安全？
- 6 《中华人民共和国农产品质量安全法》对产地环境有什么要求？
- 7 什么是农产品禁止生产区域？
- 8 如何选择农产品产地？
- 9 生产中如何避免重金属污染？
- 10 水产养殖对环境的要求有哪些？
- 11 畜禽养殖对产地环境的要求有哪些？
- 12 禁用农药有哪些？
- 13 禁用兽药有哪些？
- 14 饲料中禁用的非法添加物有哪些？
- 15 生产者应如何保障农产品质量安全？
- 16 农产品生产过程中的关键控制点有哪些？
- 17 农业投入品对农产品质量安全有哪些影响？
- 18 如何科学合理使用农药？
- 19 如何科学合理使用兽药？
- 20 如何选购农药？
- 21 农产品生产档案记录有哪些要求？
- 22 哪些农产品不得上市销售？
- 23 农产品质量安全检测常用的技术有哪些？
- 24 什么是快速检测方法？
- 25 农药残留快速检测方法有哪些？
- 26 农药残留快速检测方法有哪些特点？
- 27 农产品生产经营单位如何实行自检？
- 28 农产品批发市场如何进行进货查验？
- 29 哪些农产品上市前必须进行包装？
- 30 农产品包装应当符合哪些要求？
- 31 哪些农产品销售时应当进行标识？
- 32 不按照规定包装标识应当负哪些责任？
- 33 农产品标识有哪些规定？
- 34 农产品在物流过程中最大的安全隐患是什么？
- 35 保障农产品物流安全的措施有哪些？
- 36 水产品运输时应注意什么？
- 37 水果包装材料是否存在安全风险？
- 38 怎样给水果科学合理打蜡？
- 39 果蔬怎样保鲜？
- 40 常用的果蔬保鲜剂有哪些？
- 41 什么是农产品质量认证？
- 42 什么是无公害农产品？
- 43 什么是绿色食品？
- 44 什么是有机食品？
- 45 什么是农产品地理标志？

- 46 无公害农产品生产有哪些要求？
- 47 绿色食品生产有哪些要求？
- 48 有机农产品生产有哪些要求？
- 49 什么是HACCP？
- 50 什么是GAP？
- 消费篇
- 51 如何看待农产品质量安全？
- 52 如何看待农产品中的农药残留？
- 53 如何看待兽用抗生素？
- 54 如何看待农产品中的有害病原微生物？
- 55 如何看待农产品中的重金属？
- 56 如何看待农产品中的生物毒素？
- 57 如何看待农产品的防腐保鲜问题？
- 58 如何看待农产品中的非法添加物？
- 59 如何看待农产品中植物生长调节剂？
- 60 如何看待农产品中药物残留检出与超标问题？
- 61 为什么对禁用农药还要规定限量标准？
- 62 发霉的食用农产品能吃吗？
- 63 如何识别染色米？
- 64 怎么选购大米？
- 65 如何选购蔬菜？
- 66 怎样清洗蔬菜？
- 67 蔬菜食用前的保存应注意哪些问题？
- 68 如何识别有毒蘑菇和无毒蘑菇？
- 69 怎样选购水果？
- 70 水果食用前怎样清洗最为安全？
- 71 买回家的水果如何保存？
- 72 部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗？
- 73 如何看待反季节水果？
- 74 乙烯催熟的水果可以食用吗？
- 75 如何看待水果打蜡？
- 76 热带水果为什么不宜放在冰箱保存？
- 77 中国茶叶分哪几类？
- 78 如何选购茶叶？
- 79 如何根据季节饮茶？
- 80 喝茶安全吗？
- 81 如何保存好茶叶？
- 82 能用茶水服药吗？
- 83 什么是瘦肉精？有什么危害？
- 84 如何识别注水肉？
- 85 如何识别病死猪肉？
- 86 肉类如何保鲜？
- 87 生鸡蛋能直接吃吗？
- 88 禽蛋如何保存？
- 89 鲜牛奶能直接饮用吗？
- 90 牛奶经过巴氏消毒后营养价值会降低吗？
- 91 如何选购蜂蜜？
- 92 如何选购水产品？
- 93 怎样安全食用水产品？

94 如何预防麻痹性贝类中毒？

95 如何避免食用珊瑚鱼中毒？

96 怎样识别河豚？如何避免河豚中毒？

97 食用海鲜需要注意什么？

98 如何识别无公害农产品的真伪？

99 如何识别有机农产品的真伪？

100 如何识别绿色食品的真伪？

## 管理篇

101 农产品质量安全监管主要有哪些法律依据？

102 农产品质量安全监督管理的范围包括哪些？

103 农产品质量安全监督管理有哪些职能？

104 农产品质量安全监管主要包括哪些制度？

105 农产品质量安全监管体系包括哪些方面？

106 如何建立和设置乡镇农产品质量安全监管机构？

107 乡镇农产品质量安全监管机构有哪些职责任务？

108 农产品质量安全检验检测体系由哪几部分组成？

109 农产品质量安全检测机构有哪些职能？

110 什么是农产品质量安全风险评估？

111 农产品质量安全风险评估体系如何构建？

112 什么是农产品质量安全监督抽查？

113 什么是农产品质量安全例行监测？

114 什么是标准？

115 标准代码的含义？

116 什么是农产品质量安全标准？

117 什么是质量指标，什么是安全指标？

118 农产品质量安全标准的技术内容与其他法律条文间的关系？

119 与农产品质量安全标准相关的国际机构有哪些？

120 国际食品法典委员会是怎样制定农产品质量安全标准的？

121 我国参与国际食品法典委员会（CAC）标准制定的情况？

122 国际食品安全标准如何兼顾各相关方的利益？

123 为什么各国间的标准会有差异？

124 如何看待食品安全标准的“有”和“无”？

125 农产品质量安全标准与社会经济发展水平有关系吗？

126 我国对有毒有害物质是如何分级的？

127 农业投入品管理和农产品质量安全上的禁止生产、禁止使用、不得检出、检出限、一律标准等概念是什么意思？

128 如何看待知名大型跨国食品企业的产品标准，特别是部分安全限量指标符合了中国的现行标准规定，却不符合其本国标准？

129 为什么在农产品中会检出禁用的农业投入品？

130 农产品生产技术要求 and 操作规范也属于标准范畴吗？

## 章节摘录

如何看待农产品质量安全？农产品质量安全是指农产品的质量符合保障人体健康的要求。安全是个相对概念。绝对安全的食品是不存在的。首先，食品生产过程中涉及很多危害因素，有些是生产必需的，如农药；有些是环境中固有的重金属；有些是外源污染的。其次，任何一种食品，即使其成分对人体是有益的，或者其毒性极微，但食用过量或食用条件不合适，仍然可能对身体健康产生损害。譬如，食盐过量会中毒，饮酒过度会伤身。另外，一些食品的安全性因人而异。譬如牛奶、花生、虾蟹，对多数人是安全的，但对有些人却会产生过敏甚至危害。天然的野生动植物也并非就安全，有的野生菌类就含有毒素。现代医学的老祖宗巴拉塞尔萨斯（Paracelsus）有一句名言：万物皆有毒，关键在于剂量。有毒物质产生危害的3个要素是毒物的毒性、接触剂量和途径。有毒物质一般具有以下基本特征：对机体不同水平的有害性；但具备有害性特征的物质并不是毒物，如单纯性粉尘；经过毒理学研究之后确定的；必须能够进入机体，与机体发生有害的相互作用。常见的中毒途径有4种：摄食（如药物、农药、清洁剂）、吸入（如有毒气体）、皮肤吸收（如水银、有毒植物）、注射（如毒蛇、昆虫咬伤）。如何看待农产品中的农药残留？农药残留是指农药使用后残存于生物体、农产品（或食品）及环境中的微量农药，除农药本身外，也包括农药的有毒代谢物和杂质，是农药及其他相关物质的总称。残存的农药残留数量称为残留量，以每千克样本中有多少毫克（mg/kg）表示。农药残留是施药后的必然现象，但如果超过最大残留限量标准，会产生对人畜不良影响或通过食物链对生态系中的生物造成毒害的风险。近年来农产品质量安全事件时有发生，有些老百姓会有“能不能不使用农药”的疑问。其实世界使用农药也就200多年的历史，但在这期间农药的使用量不断增加，这是因为人口增长需要大力发展农业生产，以保障粮食的安全供给；同时现代农业的发展也越来越依赖农药的使用。有研究指出，农作物病虫草害引起的损失最多可达70%，通过正确使用农药可以挽回40%左右的损失。我国是一个人口众多耕地紧张的国家，粮食增产和农民增收始终是农业生产的主要目标，而使用农药控制病虫草害从而减少粮食减产是必要的技术措施，如果不用农药，我国肯定会出现饥荒！农业机械化等现代农业技术需要使用农药进行除草、控高、脱叶、坐果等措施，以利于机械化操作。

# 《农产品质量安全生产消费指南》

## 精彩短评

- 1、实用书籍，印刷很不错，赞一个
- 2、好书

# 《农产品质量安全生产消费指南》

## 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)