

《如何才能吃得放心、安全》

图书基本信息

书名：《如何才能吃得放心、安全》

13位ISBN编号：9787109137264

10位ISBN编号：7109137260

出版时间：2011-12

出版社：中国农业出版社

页数：166

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

《如何才能吃得放心、安全》

内容概要

《如何才能吃得放心、安全:食品安全知识漫谈》主要阐述了什么是食品污染？各类食品污染都存在于哪些方面？我们日常生活中有哪些食品污染问题需要注意以及怎样预防；多种日常食品的选购与储存要点；儿童食品的安全与营养；食物中毒的分类及预防等几个方面的内容。作者希望，通过《如何才能吃得放心、安全:食品安全知识漫谈》提醒人们时刻关注食品安全，帮助大家掌握基本的食品安全知识，正确远离“餐桌上的污染”。

书籍目录

编者的话

第一章 以案说法话安全

过年饺子怎么毒死了全家人

一根甘蔗让小女孩瘫痪30年

瘦肉上的“肥肉粒”这么可怕

莫名的头痛竟然是颅内长虫

第二章 了解生活中的食品污染问题

什么是食品污染

谈谈生物性污染——寄生虫与腐败菌的入侵

谈谈化学性污染——预防有毒化学物质的威胁

谈谈物理性污染——了解那些看得见和看不见的危害

第三章 如何预防家庭中的食品污染

搞好环境卫生，谨防病从口入

安全饲养宠物，陪伴还要有距离

关注厨房隐患，生熟分开保安全

厨房用品常消毒，卫生安全有保障

保存食品要低温，冰箱不是保险箱

洗菜方法很重要，完整洁净保营养

慎用塑料制品，避免包装污染

油脂氧化很常见，低温避光保新鲜

第四章 日常食品的选购与保存

粮油及调味品的选购与保存

蔬菜水果的选购与保存要点

肉及肉制品的鉴别方法

禽及禽蛋类产品的鉴别

水产品的鉴别方法

豆制品、乳制品、饮品的选购及食用注意事项

第五章 食物中毒以及应对方法

什么是食物中毒

食物中毒的常见原因

如何预防食物中毒

常见的易导致中毒的食物

在家庭中预防和处理食物中毒事故的常识

第六章 儿童的食品安全及饮食营养

洋快餐带来的安全问题

一些儿童食品的安全隐患

第七章 合理营养与健康饮食

参考文献

《如何才能吃得放心、安全》

章节摘录

版权页：插图：2009年1月25日晚，除夕之夜，爆竹声声，烟花耀眼，忙碌了一年的人们完全沉浸在欢度春节的喜庆气氛中。然而，内蒙古赤峰市某地一个地处偏远的小村庄却发生了一场“灭门”惨剧，牧民王某一家三代5口人夜里吃完了团圆饺子之后，竟离奇地全部死亡。经当地警方调查得知，王某一家5口人在1月25日22点多吃完了除夕夜饺子，后来全家人均感到不适，23时40分左右，王某发觉情形不对后晃晃悠悠地到其家后院刘某家求救，刘某急忙搀扶着王某返回到他家，发现王某儿子、儿媳趴在炕上呕吐，王某老伴抱着孙子说头疼，刘某急忙打电话叫来村支部书记和村医，并拨打120。可是经过抢救无效，王某一家5口人相继死去。王某家门窗及室内家具等物品完好无损，摆放自然，没有任何打斗痕迹，其家后屋厨房锅内放有豆包、饺子等食物，饺子有刺鼻的农药气味，西北角紧挨着厨房的是一个密闭的、狭小的库房，侦查人员打开门后，屋内有非常强烈的农药味，屋内地上杂乱地放着白面、大米、猪肉等物，白面袋旁边放着两瓶“稻虫杀”农药，其中一瓶倒在地上，里面的农药已溢出。一闻已剩不多的白面袋里的白面，发现其同厨房锅内饺子的农药气味一致。王某一家不是很讲究生活卫生，去他家串门的人都说他家里总是有一些难闻的气味，亲属也都证实其家西北角仓库内不仅放着“稻虫杀”农药，还放置着粮食、肉类等食物，并且早就在那屋里闻到过很强烈的农药味，而他家人却习以为常。经公安局法医尸体检验，王某一家5口人系误食被“稻虫杀”农药污染的白面包出来的水饺中毒死亡。农药若保管不好，就会发生危险、酿成惨剧。因此，在存放农药时须注意以下七个问题：一是存放农药的地方温度不应超过25℃，更要远离火源，以防药剂高温分解；二是农药要集中放在一个地方，做好标记，瓶装农药检查后再存放。如药瓶破裂，要换好包装，贴上标签，以防误用；三是粉剂农药要放在干燥处，以防受潮结块而失效；四是切勿将农药与种子、粮食、食油等存放在一起；五是挥发性强的农药要注意密封，防止挥发。如敌敌畏、菊酯类农药；六是农药要分类贮存。按化学成分，农药可分为酸性、碱性、中性三大类。酸性农药有敌百虫、乐果、敌敌畏等。碱性农药有甲胺磷、辛硫磷等。这三类农药要分别存放，距离不要太近，防止农药变质；七是不要把农药和易爆物放在一起，如烟熏剂、汽油等，防止引起火灾。

三尝：将小米放入口中细嚼，新鲜小米味道较佳，略带甜味；次质、劣质小米品尝无味或是带有苦味，口感发涩，则不宜购买。四搓：品质好的小米蘸水在手心里搓，手上不留颜色；染色后的小米搓后颜色由黄变灰暗，手心残留有黄色。

(8) 怎样保存大米和小米 大米、小米由于没有皮壳保护，营养物质直接暴露在外，对外界的温、湿、氧影响反应敏感，害虫、病菌易于直接危害，容易吸湿发热生霉变灰、陈化或虫蛀。

《如何才能吃得放心、安全》

编辑推荐

《如何才能吃得放心、安全:食品安全知识漫谈》由中国农业出版社出版。

《如何才能吃得放心、安全》

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