

<<食品标准与法规>>

图书基本信息

书名：<<食品标准与法规>>

13位ISBN编号：9787030280527

10位ISBN编号：7030280520

出版时间：2010-7

出版时间：科学出版社

作者：王世平 编

页数：289

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品标准与法规>>

前言

随着科学技术的发展,食品生产的工业化程度越来越高,生产规模越来越大,技术要求越来越复杂,产品种类越来越多,生产协作越来越广泛。

而工业的不断发展,农作物生产形式的改变,农药化肥的大量使用,环境污染以及食品生产与加工过程中不恰当的操作手段等带来的食品安全问题已引起国家的高度重视。

如何保证食品既营养又安全,注重健康,关爱生命也成为当今社会最热门的话题之一。

这就必须了解掌握国际食品安全领域法律法规的基本内涵,基本技术要求,通过制定相应法规和标准,来保证各生产环节的活动,在技术上保持高度的统一和协调,保证食品质量安全,维护消费者利益,保障消费者身心健康和生命安全。

准确掌握食品法律法规基本知识,有助于及时修正食品安全过程中可能出现的问题,有效预防食品安全事故发生;有助于解决、消除食品经济活动中贸易障碍及争端,促进食品经济贸易发展,提高产品在国际市场上的竞争能力,有助于推动国内外食品质量和安全领域法律体系的协调一致。

全面了解掌握食品法律法规相关常识,已是食品质量与安全专业学生真正适应社会发展需求而必须掌握的专业知识。

因此,“食品标准与法规”已成为高等学校食品质量与安全专业一门专业主干课程。

本教材在内容上和编排上较为全面,编者参考了国内外相关领域资料,就目前国内外食品法律法规体系特点、定义范畴、管理内涵、技术分类及基本要求等内容进行了较为详尽的阐述。

教材中理论知识力求宏观与微观相结合、理论与实践相结合、定性与定量相结合;全书条理清楚、内容丰富、通俗易懂。

结合食品安全具体问题,进行比较、分析、评价,使学生能围绕国内外食品安全领域法律政策体系,很好了解其实质内涵,对全面掌握食品法律法规相关常识起到一定的指导作用。

本教材共分12章。

第1章由郑艺梅、王世平编写;第2章由冯力更、叶华编写;第3章由侯玉泽编写;第4章由李道敏编写;第5章由王增利、张泽俊编写;第6章由曹冬梅编写;第7章由王世平、陈湘宁编写;第8章由张海英、陈志红编写;第9章由杨勇编写;第10章、第11章由杨富民编写;第12章由佟世生编写。

全书由王世平教授修订、统稿。

本教材能够得以顺利出版,是全体编委共同努力的结果,同时也包含着科学出版社编辑们的辛勤工作,在此向他们表示感谢。

虽然参加本书编写的人员均为多年从事食品质量管理与检验的教学与实践的专业技术人员,但由于食品法律法规不断制定、更新发展,涉及的内容非常广泛,加之对法规常识的理解和编写水平有限,书中难免存在不足之处,敬请广大读者批评指正。

<<食品标准与法规>>

内容概要

本教材全面、系统地对国内外食品法规体系及标准的相关内容、要求进行了阐述。

全书共分为12章，书中既有对法规体系理论性内容的阐述，又有实践案例的解释，特别是结合《中华人民共和国食品安全法》的特点、要求及近年来国内外食品安全法规及管理体系发展要求进行了较全面的描述，有助于对食品相关法律法规知识的了解掌握。

本书为食品质量与安全专业、食品科学与工程各相关专业的教材，也可作为食品质量管理部门、食品检验机构、食品企业及有关食品质量与安全管理人员的参考书籍。

<<食品标准与法规>>

作者简介

王世平，男，1959年3月出生，中共党员，东北农业大学教授。

所学专业：仪器分析、食品化学、环境微生物。

1979.9-1983.7 在哈尔滨师范大学物理系本科学习；1983.9-1985.7在东北农业大学化学系在职学习

；1986.7-1986.8在香港美国贝克曼仪器公司学习；1990.9-1992.7在吉林大学环境科学系研究生班学习

；2000.3-2000.6 应美国公职化学学会邀请参加在佛罗卫达洲新奥尔良召开的国际分析化学技术应用学术会，并到美国斯坦福大学、美国PE公司等地考察学习。

曾任东北农业大学中心实验室主任兼生命科学与生物技术研究中心副主任。

主要从事教学、科研及相关的实验技术与管理、大型精密仪器及分析技术开发与应用、垃圾分类与处理技术等工作。

主持的黑龙江省科委攻关项目“牛奶掺杂检验技术及相应检测手段研究”于1994年获农业部科技进步二等奖、黑龙江省教委科技进步二等奖；参加的黑龙江省科委攻关项目“氨基酸螯合物的研制与开发”于2002年获中国高校科技进步二等奖；主持的黑龙江省自然科学基金项目“硒酵母的培养分析及应用”于1999年获黑龙江省教委科技进步二等奖；参加的黑龙江省科委项目“天然沙棘色素提取应用研究”分别于2001、2002年获黑龙江省科技进步二等奖及黑龙江省高校科技进步一等奖；主持的研究生仪器分析实验及多媒体教学改革等项目于1998年分别获黑龙江省高等教育科学成果一等奖、二等奖、优秀奖。

现主持哈尔滨市“十五”攻关项目《垃圾中有机质应用与开发》、参与国家“863”《十五垃圾生物堆肥示范推广应用》。

在《Int. Dairy Journal》(美国)、《中国乳品工业》、《现代分析仪器》、《微量元素与健康》、《食品科技》、《食品研究与开发》、《饲料研究》等国内外各类期刊发表论文三十余篇。

主编出版《现代仪器分析原理与技术》(全书42万字)、《付里叶红外光谱技术与应用》(全书25万字)、《牛奶冰点下降检验技术》(全书15万字)三部著作，主编黑龙江省实验技术培训教材(黑龙江省人事厅)《化学生物类》、《物理电学类》。

主持和参与制定国家和企业标准两部GB-5409附录B《牛奶冰点下降检测方法》、Q / DMS 001-2000《有机肥料》；主审出版《现代农业仪器分析技术与应用》；共指导研究生6名。

为研究生开设的课程：《高等仪器分析》、《生态农业与绿色食品》、《微量元素的调控与代谢》、《产品质量检验与认证》、《环境生物技术(固体废弃物处理技术与应用)》，为本科生开设选修课：《光谱学与色谱学》、《生物样品处理与制备技术》、《产品质量检验与认证》、《分析化学、有机化学、普通仪器分析》。

<<食品标准与法规>>

书籍目录

前言第1章 食品标准与法规概论 1.1 食品法规 1.1.1 国内外食品法规概况 1.1.2 食品法规的定义及特性 1.1.3 食品安全法律法规体系 1.2 食品标准 1.2.1 食品标准起源及特点 1.2.2 食品安全标准 1.3 食品标准与法规的应用 1.3.1 食品标准与法规的异同 1.3.2 食品标准与法规的互补作用 1.3.3 食品安全事故处置 1.3.4 食品安全法律责任 思考题 参考文献第2章 食品标准化与标准的制定 2.1 标准与标准化的概念 2.2 食品标准化作用与发展 2.2.1 标准化的作用与意义 2.2.2 我国食品标准化发展概况 2.2.3 食品标准化制定实施过程中的常见问题 2.3 国际食品标准和发达国家食品标准 2.3.1 国际食品标准 2.3.2 欧盟食品安全标准 2.3.3 美国食品安全标准 2.4 我国食品标准及制定 2.4.1 标准分类 2.4.2 我国食品标准的分类 2.4.3 标准代号及表示方法 2.4.4 食品标准的制定程序和原则 2.4.5 食品标准的起草制定基本要求 2.4.6 我国食品标准和标准制定中需要强化的环节 思考题 参考文献第3章 食品质量与管理 3.1 食品质量概论 3.1.1 食品质量概念及范畴 3.1.2 产品质量法 3.1.3 食品质量基础 3.2 食品质量标准的双重性 3.2.1 食品质量标准对经济发展的促进作用 3.2.2 食品质量标准构成技术性贸易壁垒 3.3 国际食品质量安全管理 3.3.1 美国食品质量安全管理 3.3.2 欧盟食品质量安全管理 3.3.3 日本食品质量安全管理 3.3.4 澳大利亚食品质量安全管理 3.4 我国的食品质量管理体系 思考题 参考文献第4章 食品安全与管理 4.1 食品安全的基本概念 4.1.1 食品概念及范畴 4.1.2 食品安全概念及范畴 4.1.3 食品卫生概念及范畴 4.1.4 食品安全、食品卫生及食品质量三者间的关系 4.2 食品安全管理 4.2.1 食品安全现状 4.2.2 影响食品安全的主要因素 4.3 食品卫生管理 4.3.1 食品卫生标准体系的特点 4.3.2 卫生标准操作程序(SSOP) 4.3.3 良好生产规范(GMP) 4.4 食品标签管理 4.4.1 食品标签现状 4.4.2 食品标签标准特点 思考题 参考文献第5章 食品许可证与市场准入制度 5.1 食品许可证 5.1.1 食品许可证实施意义及其分类 5.1.2 食品生产许可证 5.1.3 食品流通许可证 5.1.4 餐饮服务许可证 5.2 食品质量安全市场准入制度 5.2.1 食品质量安全市场准入制度的意义 5.2.2 国内外食品质量安全市场准入制度的实施状况 5.2.3 食品质量安全市场准入制度的基本内容 5.2.4 食品质量安全市场准入申请流程 思考题 参考文献第6章 食品安全风险评估 6.1 食品安全风险评估的概念及意义 6.1.1 食品安全风险评估的定义及范畴 6.1.2 食品安全风险评估的意义 6.1.3 食品安全风险评估的作用 6.2 国内外食品安全风险评估的发展 6.2.1 国内外食品安全管理模式 6.2.2 国内外食品安全风险分析发展现状 6.3 食品安全风险评估方法 6.3.1 食品安全风险评估的原理和方法 6.3.2 食品安全中危害识别 6.3.3 食品安全中危害特征描述 6.3.4 食品安全中的暴露评估 6.3.5 食品安全中的风险描述 6.4 食品安全风险预防措施 6.4.1 食品安全管理机制构建 6.4.2 建立食品安全风险预防体系 6.4.3 建立食品安全风险评估体系 6.5 带壳鲜鸡蛋引起沙门氏菌的风险评估分析 6.5.1 危害识别 6.5.2 暴露评估 6.5.3 危害特征描述 6.5.4 风险特征描述 思考题 参考文献第7章 食品召回及追溯 7.1 食品召回 7.1.1 食品召回制度的意义和作用 7.1.2 食品召回的程序 7.1.3 食品召回制度的建立和保障实施 7.1.4 国内外食品召回制度的差异性 7.1.5 食品召回典型案例 7.2 食品追溯 7.2.1 食品追溯制度的概述 7.2.2 食品追溯制度的主要内容 7.2.3 食品追溯制度的实施及主要技术内涵 思考题 参考文献第8章 食品认证 8.1 食品认证的发展及作用 8.1.1 食品认证的起源 8.1.2 食品认证目的及意义 8.2 认证的基本知识 8.2.1 认证定义及类型 8.2.2 认证认可基本体系 8.3 食品企业管理体系认证 8.3.1 管理体系系列标准 8.3.2 食品企业管理体系的建立与实施过程 8.3.3 管理体系认证的实施程序 思考题 参考文献第9章 食品安全管理中的HACCP 9.1 HACCP的起源发展与作用 9.1.1 HACCP的含义 9.1.2 HACCP的起源与发展 9.1.3 HACCP的作用 9.2 危害分析与关键控制点的主要内容及其特点 9.2.1 HACCP的基本原理 9.2.2 危害分析 9.2.3 HACCP的建立及运行 9.2.4 HACCP的特点 9.3 HACCP的关键限值的确定与应用 9.3.1 关键限值和操作限值的定义理解 9.3.2 关键限值的确定 9.3.3 关键限值的类型 9.4 HACCP管理体系的认证 9.4.1 HACCP认证的意义及基本内涵 9.4.2 HACCP认证应具备的基本条件及认证程序 9.5 HACCP与GMP、SSOP、ISO 9000和ISO 22000的关系 9.5.1 HACCP与GMP、SSOP的关系 9.5.2 HACCP与ISO 9000族标准的区别 9.5.3 HACCP与ISO 22000食品安全管理体系的关系 思考题 参考文献第10章 无公害食品认证 10.1 无公害食品产生与兴起 10.2 无公害食品认证的意义 10.3 无公害食品概念 10.3.1 无公害食品概念、分类及特点 10.4 无公害农产品标志及其使用与监督管理 10.4.1 无公害农产品标志 10.4.2 无公害农产品标志的使用与监督管理 10.5 无公害食品认证

<<食品标准与法规>>

与管理 10.5.1 无公害食品认证特点 10.5.2 无公害食品的标准体系 10.5.3 无公害食品生产产地认证
10.5.4 无公害食品认证 10.5.5 无公害食品生产产地、产品认证一体化 10.5.6 无公害食品监督管理
10.6 无公害食品生产 10.6.1 无公害食品生产关键技术 10.6.2 无公害鸡蛋生产应用 思考题 参考文献
第11章 绿色食品认证 11.1 绿色食品发展现状 11.1.1 绿色食品的起步和发展 11.1.2 绿色食品标准及
认证体系建立 11.2 绿色食品概念及分类 11.3 绿色食品标志 11.4 绿色食品认证与管理 11.4.1 绿色食
品申报认证 11.4.2 绿色食品生产基地认证 11.4.3 绿色食品标志的使用与管理 11.4.4 绿色食品基地
管理 11.5 绿色食品生产 11.5.1 绿色食品生产的基本要求 11.5.2 绿色食品马铃薯生产应用 思考题
参考文献第12章 有机食品认证 12.1 国内外有机食品发展现状 12.1.1 国际有机食品发展现状 12.1.2
我国有机食品发展现状 12.2 有机食品的概念 12.2.1 有机食品的定义及范畴 12.2.2 有机食品、绿色
食品与无公害食品的区别 12.3 有机认证标识与标志 12.3.1 有机认证标识与认证标志的概念 12.3.2
有机认证标志 12.3.3 中国有机认证标志的组成及含义 12.3.4 有机认证标识管理 12.4 有机食品认证
与管理 12.4.1 有机食品认证 12.4.2 有机食品标准和认证管理体系 12.4.3 有机产品认证的国际互认
12.5 有机食品生产案例(有机果汁生产关键性技术) 12.5.1 有机果品生产的基本条件 12.5.2 有机水果
生产的关键技术 12.5.3 有机果汁加工的关键技术 思考题 参考文献

<<食品标准与法规>>

章节摘录

插图：(1) 遵循消费者至上的基本原则，实施各部门协调一致的食品安全管理策略。

随着食品生产与贸易的全球化，消费者的食品安全意识越来越强。

欧盟及其成员国在食品安全管理中遵循了保护消费者健康的基本原则：把消费者健康保护和利益放在最高地位，食品生产与加工企业食品安全负有全部责任，在保护健康和保障安全中应用预防性原则（在不确定风险的情况下尽可能采取预防性措施），食品安全管理必须是高效的、透明的、可靠的。其食品安全管理的基本策略是：法规管理机构的一致性；风险管理与风险评估的一致性；利益相关者责任的一致性；各部门协作的一致性；公众的积极参与性。

(2) 欧盟遵循法规为指导依据，建立层次分明的食品安全法规体系。

欧盟委员会签署了一系列食品安全指令，2006年1月1日欧盟食品安全一系列法规全面生效，食品安全的监督管理成为一个统一、透明的整体。

法规要求欧盟的每个成员国在2007年1月1日建立和实施对于食品和饲料的国家控制计划。

(3) 遵循信息公开透明度原则。

在食品安全风险管理过程中，风险信息交流与传播是一个非常重要的工作。

欧盟为了增强食品安全工作的透明度，将食品安全管理局实施的环境风险评估、人类与动物健康安全风险评估结果以及其他的一些科学建议向公众公布，管理委员会举行的会议也允许公众参加，并邀请消费者代表或其他感兴趣的组织来参观管理局的一些活动，使公众可以广泛获取该局掌握的文件和信息。

(4) 以风险评估为科学依据，开展食品安全风险管理。

根据CAC和欧盟关于食品安全管理要以科学为依据的原则，各成员国的食品安全管理均基于科学研究的结果，即以风险评估结果为依据。

设立了专门且独立的部门负责食品安全风险评估，并把风险评估结果如实提交风险管理部门，风险管理部门依照风险评估结果，进行风险管理，这些管理活动包括标准、法律和实施指南的制定、食品安全事故应急处理等。

(5) 以食品安全利益相关者的合作为前提，建立部门间的协调机构。

但是食品安全还牵涉其他管理部门和科技部门，同时消费者协会、食品业协会也与食品安全管理密切相关，即所谓的食品安全利益相关者（stakeholder），它们之间的交流与合作是实施食品安全管理的重要前提。

在德国，食品安全管理链上有联邦消费者保护、食品与农业部、联邦消费者保护与食品安全局，联邦消费者与食品安全管理委员会、联邦风险评估研究所、联邦研究中心等机构。

在州一级还有地区政府与委员会、食品与兽医监测部门以及消费者和企业。

上述各部门或个人之间建立良好合作关系，要么执行计划，要么提供数据，相互形成一个有机的体系。

它们的合作和交流由联邦消费者保护、食品与农业部协调。

<<食品标准与法规>>

编辑推荐

《食品标准与法规》是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

<<食品标准与法规>>

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:<http://www.tushu007.com>