

<<食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787501980727

10位ISBN编号：7501980721

出版时间：2011-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：纵伟 编

页数：297

字数：480000

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>

## &lt;&lt;食品卫生学&gt;&gt;

## 内容概要

食品卫生学是一门研究食品卫生质量、防止食品中可能出现的有害因素损害人体健康的科学。食品卫生学应用分析化学、微生物学、毒理学和流行病学方法研究食品中可能出现的有害物质及作用机理，为提高食品卫生质量，采取相应的预防措施，以及制定食品卫生质量标准提供依据。食品卫生学是全国高等学校食品科学与工程专业和食品质量与安全专业的主要课程之一。通过本课程的学习，可使学生能对食品卫生的基本概念、各类食品的常见卫生问题有所了解，并能够对其各类食品卫生问题进行预防控制和监测管理。

本教材共分九章。

第一章绪论，概括介绍了食品卫生学的概念、食品卫生学研究的内容、方法和任务，使学生对该课程的学习形成一明确的目标；第二章食品污染及其预防，介绍了食品中可能存在污染物的种类、污染食品的途径及其预防控制措施；第三章食物中毒，对各类食物中毒病原学、中毒表现、类型和预防措施进行了介绍；第四章介绍了食品中常用的食品添加剂的安全性和使用；第五章介绍了日常生活中常见的各种食品中的污染源、污染途径及预防措施，以及卫生标准和检验方法；第六章对转基因食品、保健食品和辐照食品等特殊食品的卫生及其管理进行了介绍；第七章介绍了食品安全性评价的方法和评价程序；第八章对食品生产企业的卫生管理进行了介绍；第九章介绍了食品卫生的监督管理。

## &lt;&lt;食品卫生学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 绪论
  - 第一节 食品卫生学的概念及研究内容
  - 第二节 食品卫生学的研究方法和任务
  - 第三节 食品卫生学展望
- 第二章 食品污染及其预防
  - 第一节 概述
  - 第二节 食品的生物污染及其预防
  - 第三节 食品的化学性污染及其预防
  - 第四节 食品的放射性污染及其预防
- 第三章 食物中毒
  - 第一节 概述
  - 第二节 细菌性食物中毒
  - 第三节 真菌性食物中毒
  - 第四节 有毒动植物性食物中毒
  - 第五节 化学性食物中毒
- 第四章 食品添加剂及其管理
  - 第一节 概述
  - 第二节 各类食品添加剂
- 第五章 各类食品的卫生及其管理
  - 第一节 粮食类食品的卫生及其管理
  - 第二节 豆类食品的卫生及其管理
  - 第三节 果蔬食品的卫生及其管理
  - 第四节 肉与肉制品的卫生及其管理
  - 第五节 蛋与蛋制品的卫生及其管理
  - 第六节 乳的卫生及其管理
  - 第七节 水产品与水产制品的卫生及其管理
  - 第八节 食用油脂的卫生及其管理
  - 第九节 酒类的卫生及其管理
  - 第十节 调味品的卫生及其管理
  - 第十一节 饮料与冷冻饮品的卫生及其管理
  - 第十二节 方便食品的卫生及其管理
  - 第十三节 糕点类食品的卫生及其管理
  - 第十四节 水的卫生及其管理
- 第六章 特殊食品的卫生及其管理
  - 第一节 转基因食品的卫生及其管理
  - 第二节 保健食品的卫生及其管理
  - 第三节 辐照食品的卫生及其管理
- 第七章 食品的安全性评价
  - 第一节 食品安全性评价的概念、目的与意义
  - 第二节 食品安全性评价内容
  - 第三节 食品安全性毒理学评价程序
  - 第四节 食品中有害化学物质卫生标准的制定
- 第八章 食品生产企业的卫生管理
  - 第一节 食品工厂设计中的食品企业卫生要求
  - 第二节 食品企业SSOP、GMP、HACCP的建立

## <<食品卫生学>>

- 第三节 食品原材料的卫生管理
- 第四节 生产过程的卫生管理
- 第五节 企业员工的个人卫生管理
- 第六节 成品储存、运输和销售的卫生管理
- 第七节 鼠害和虫害的卫生管理
- 第九章 食品卫生的监督管理
  - 第一节 食品卫生监督管理的概念、范围、内容和原则
  - 第二节 食品卫生法律、法规
  - 第三节 食品卫生标准和标准体系
  - 第四节 食品卫生的信息管理与档案管理
- 参考文献

## &lt;&lt;食品卫生学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：新资源食品的初审工作由省级卫生行政部门负责，初审通过后，报送卫生部。新资源食品的试生产和正式生产均由卫生部审批。

(3) 保健食品 保健食品系指表明有特定功能的食品。

我国对保健食品实行严格的审批制度。

任何保健食品都必须进行功能性试验、安全性评价、卫生学检测、有效成分的稳定性试验及其他试验，产品标识及其说明书均应按照《保健食品管理办法》的规定程序办理申报手续，经卫生部审查批准。

保健食品生产企业应当具有符合卫生要求的生产条件和良好的质量保证体系，并向所在地省级卫生行政部门提出申请。

省级卫生行政部门审查同意后，在申请者的卫生许可证上加注“某保健食品”的许可项目。

生产企业在取得生产许可证后方可生产。

《食品安全法》明确规定：国家对声称具有特定保健功能的食品实行严格监管。

声称具有特定保健功能的食品不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害；其标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容必须真实，应当载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等；产品的功能和成分必须与标签、说明书相一致。

(4) 特殊营养食品 特殊营养食品是通过改变食品中天然营养素的成分含量比例或控制热量，以适应某些疾病人群营养需要的食品。

根据卫生部的有关规定，生产特殊营养食品须向省级卫生行政部门提出申请，经省级卫生行政部门对申报的资料、现场和产品进行审查同意并发给特殊营养食品证书后才能生产。

(5) 婴幼儿的主辅食品 这是指满足婴幼儿正常生长发育所需的食品。

含有婴幼儿生长发育所需主要营养素的食品称为主食品；依据婴幼儿生长发育的不同阶段对各种营养素需求的增加而添加、补充其他营养素的食品，称为辅助食品。

专供婴幼儿的主、辅食品必须符合卫生部制定的营养、卫生标准和管理办法的规定。

婴幼儿食品的配方、工艺及原辅料等较一般食品有更高的营养、卫生要求，其包装标识及产品说明书必须名副其实，不得夸大宣传。

(6) 食品添加剂 《食品安全法》规定：国家对食品添加剂的生产实行许可制度。

食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。

食品生产者应当按照食品安全标准中关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂，不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

申请生产食品添加剂新品种和从境外进口食品添加剂新品种，生产者和进口商应当向国务院卫生行政部门申请进行安全性评估。

<<食品卫生学>>

编辑推荐

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>