

图书基本信息

书名：<<中华人民共和国食品安全法读本>>

13位ISBN编号：9787505117518

10位ISBN编号：7505117513

出版时间：2009-4

出版时间：红旗出版社

作者：张世诚

页数：247

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>

内容概要

本书共分为十章，主要内容包括食品安全风险监测和评估、食品安全标、食品生产经、食品检验、食品进出口、食品安全事故处置、监督管理、法律责任等。

本书内容通俗易懂，是全面准确阐释《中华人民共和国食品安全法》的权威读本。

书籍目录

绪论第一章 总则第二章 食品安全风险监测和评估第三章 食品安全标准第四章 食品生产经营第五章 食品检验第六章 食品进出口第七章 食品安全事故处置第八章 监督管理第九章 法律责任第十章 附则附录 中华人民共和国食品安全法（2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过）

章节摘录

第一章 总则 第一条 为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

条文解读 “国以民为本，民以食为天”，食品安全关系到国家和社会的稳定发展，关系到公民的生命健康权利。

如何解决食品安全问题，保护公众身体健康和生命安全，已成为摆在世界各国政府面前的一项重要的战略任务。

一、食品安全的概念 根据世界卫生组织（WHO）的定义，食品安全（food safety）是指“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。

食品安全要求食品对人体健康造成急性或慢性损害的所有危险都不存在，起初是一个较为绝对的概念。

后来人们逐渐认识到，绝对安全或者不存在丝毫的危险是很难做到的，食品安全更应该是一个相对的、广义的概念。

一方面，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，如果食用数量过多或食用条件不合适，仍然可能对身体健康引起毒害或损害。

譬如，食盐过量会中毒，饮酒过度会伤身。

另一方面，一些食品的安全性又是因人而异的。

譬如，鱼、虾、蟹类水产品对多数人是安全的；可确实有人吃了这些水产品就会过敏，会损害身体健康。

因此，评价一种食品或者其成分是否安全，不能单纯地看它内在固有的“有毒、有害物质”，更要紧的是看它是否造成实际危害。

从目前的研究情况来看，在食品安全概念的理解上，国际社会已经基本形成共识，即食品的种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。

根据我国1995年10月30日公布施行的《中华人民共和国食品卫生法》（以下简称食品卫生法），食品卫生是指食品应当具有的良好性状，也就是食品要达到的标准和要求，包括以下三方面：（一）食品应当无毒无害，不能对人体造成任何危害。

换句话说，食品必须保证不致人患急、慢性疾病或者潜在性疾病。

（二）食品应当具有相应的营养，以满足人体维持正常生理功能的需要。

（三）食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

具体说，包括食品的澄清、混浊，组织状态上的软、硬、松等，以及其他凭人的感觉所能判定的性质和状态。

……

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>