

《食品生产加工过程危害因素分析综合教程》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年06月16日

开本：12k

纸张：

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787030405357

编辑推荐

《食品生产加工过程危害因素分析综合教程》可供高等院校、科研单位的食品安全有关专业的教学、科研使用，并可供食品企业、行业组织及监管部门的技术人员、管理人员作为工作参考。

内容简介

《食品生产加工过程危害因素分析综合教程》将食品安全有关理论和监管工作实践相结合，系统地阐述了食品生产加工过程的食品安全理论、问题、管理方法、制度、监管体系等内容。《食品生产加工过程危害因素分析综合教程》分为两部分，理论部分阐述了食品安全及其危害因素、食品安全问题，限量标准比较，常见危害因素及存在问题的分析与控制、管理和监督，食品安全风险分析、监督管理体系等内容，介绍了监管部门的实践经验、国外监管模式，提出了现代监管模式。行业分析部分以我国的食品生产重要省份广东为例，介绍了小麦粉等50个食品生产加工行业的食品安全危害因素调查分析情况。包括行业基本情况，如企业分布、主要问题、产品检验情况、主要不合格项目；危害因素调查情况，如基本生产流程及关键控制点、主要质量问题、主要危害因素及描述；对危害因素的监控建议，包括生产企业自控建议、监管部门监控建议、消费建议等。

目录

目录

序

前言

第一部分 理论篇 1

第一章 食品安全及其危害因素概述 1

第一节 食品安全 1

第二节 食品安全危害因素 4

第三节 食品链上的食品安全问题 9

第二章 国内外食品安全危害因素限量标准

比较 13

第一节 国内食品安全危害因素限量标准

简介 13

第二节 国内外食品安全危害因素限量标准的

比较分析 14

目录序前言第一部分 理论篇 1第一章 食品安全及其危害因素概述 1第一节 食品安全 1第二节 食品安全危害因素 4第三节 食品链上的食品安全问题 9第二章

国内外食品安全危害因素限量标准比较 13第一节 国内食品安全危害因素限量标准简介 13
第二节 国内外食品安全危害因素限量标准的比较分析 14第三章
食品生产加工常见危害因素及存在问题的分析与控制 19第一节 生物性危害 20第二节
化学性危害 24第三节 常见质量问题 42第四章 食品生产加工过程危害因素的管理和 监督
44第一节 食品生产加工过程危害因素的管理 44第二节 食品生产加工过程的监督 56
第五章 生产加工过程食品安全风险分析 63第一节 食品安全风险分析概述 63第二节
风险分析体系的基本内容 64第三节 食品安全风险分析制度及管理 65第四节
广东省对生产加工过程的食品安全风险分析 68第六章 食品安全的监管体系 73第一节
食品安全监管体系 73第二节 我国食品安全监管体系及改革 78第三节
广东省在生产加工过程的食品安全监管经验 81第四节 发达国家食品安全监管模式及其
启示 86第五节 以现代监管模式保障食品安全的思考 89参考文献 90第二部分
分行业的食品安全危害因素分析报告 95报告一 小麦粉生产加工食品安全危害因素调查
分析 97参考文献 101报告二 大米生产加工食品安全危害因素调查分析 102参考文献 106
报告三 挂面生产加工食品安全危害因素调查分析 107参考文献 112报告四
米粉生产加工食品安全危害因素调查分析 113参考文献 117报告五
食用植物油生产加工食品安全危害因素调查分析 119参考文献 125报告六
食用油脂制品生产食品安全环节危害因素调查分析 126参考文献 131报告七
食用动物油脂生产加工食品安全危害因素调查分析 132参考文献 135报告八
酱油生产加工食品安全危害因素调查分析 136参考文献 140报告九
食醋生产加工食品安全危害因素调查分析 141参考文献 146报告十
味精生产加工食品安全危害因素调查分析 148参考文献 151报告十一
鸡精调味料生产加工食品安全危害因素调查分析 152参考文献 155报告十二
酱类生产加工食品安全危害因素调查分析 156参考文献 160报告十三
调味料产品生产加工食品安全危害因素调查分析 161参考文献 165报告十四
肉制品生产加工食品安全危害因素调查分析 167参考文献 176报告十五
乳制品生产加工食品安全危害因素调查分析 178参考文献 184报告十六
饮料生产加工食品安全危害因素调查分析 186参考文献 191报告十七
方便食品生产加工食品安全危害因素调查分析 192参考文献 196报告十八
饼干生产加工食品安全因素调查分析 198参考文献 201报告十九
罐头生产加工食品安全危害因素调查分析 203参考文献 207报告二十
冷冻饮品生产加工食品安全危害因素调查分析 208参考文献 212报告二十一
速冻食品生产加工食品安全危害因素调查分析 214参考文献 218报告二十二
膨化食品生产加工食品安全危害因素调查分析 219参考文献 223报告二十三
薯类食品生产加工食品危害因素调查分析 224参考文献 228报告二十四
糖果制品生产加工食品安全危害因素调查分析 229参考文献 232报告二十五
果冻生产加工食品安全危害因素调查分析 234参考文献 237报告二十六
茶叶生产加工食品安全危害因素调查分析 239参考文献 242报告二十七
含茶制品和代用茶生产加工食品安全危害因素调查分析 244参考文献 247报告二十八
淀粉生产加工食品安全危害因素调查分析 249参考文献 253报告二十九
豆制品生产加工食品安全危害因素调查分析 254参考文献 259报告三十
蜂产品生产加工食品安全危害因素调查分析 261参考文献 266报告三十一
糕点生产加工环节食品安全危害因素调查分析 268参考文献 272报告三十二

白酒生产加工食品安全危害因素调查分析 273参考文献 277报告三十三
焙炒咖啡生产加工食品安全危害因素调查分析 279参考文献 282报告三十四
炒货食品及坚果制品生产加工食品危害因素调查分析 283参考文献 286报告三十五
蛋制品生产加工食品安全危害因素调查分析 287参考文献 290报告三十六
果酒生产加工食品安全危害因素调查分析 292参考文献 296报告三十七
河粉生产加工食品安全危害因素调查分析 297参考文献 301报告三十八
黄酒生产加工食品安全危害因素调查分析 302参考文献 305报告三十九
酱腌菜生产加工食品安全危害因素调查分析 306参考文献 310报告四十
蜜饯生产加工食品安全危害因素调查分析 311参考文献 315报告四十一
啤酒生产加工食品安全危害因素调查分析 316参考文献 319报告四十二
葡萄酒生产加工食品安全危害因素调查分析 321参考文献 324报告四十三
其他酒（配制酒）生产加工环节危害因素调查分析 325参考文献 328报告四十四
蔬菜制品（不含酱腌菜）生产加工食品安全危害因素调查分析 329参考文献 333
报告四十五 水产加工品生产加工食品安全危害因素调查分析 334参考文献 339报告四十六
水果制品（不含蜜饯）生产加工食品安全危害因素调查分析 340参考文献 344报告四十七
糖生产加工食品安全危害因素调查分析 345参考文献 348报告四十八
婴幼儿配方谷粉生产加工食品安全危害因素调查分析 349参考文献 352报告四十九
月饼生产加工食品安全危害因素调查分析 354参考文献 358报告五十
粽子生产加工食品安全危害因素调查分析 359参考文献 363后记 365
[显示全部信息](#)

媒体评论

??

在线试读部分章节

第一部分 理论篇

第一章

食品安全及其危害因素概述

第一节 食品安全 1

- 一、食品质量（food quality） 1
- 二、食品卫生（food hygiene） 2
- 三、食品安全（food safety） 2
- 四、食品质量、食品卫生与食品安全的关系 3
- 五、如何看待食品安全问题 3

第二节 食品安全危害因素 4

一、食品安全危害 (food safety hazard) 的定义 4 二、生物性危害因素 5

三、化学性危害因素 6

四、新食品原料和转基因食品 8

第三节 食品链上的食品安全问题 9

一、食品链上的食品安全问题 9

二、我国的食品安全问题 10

三、加强食品质量、卫生与安全监督管理

的意义 12 第一部分 理论篇 第一章 食品安全及其危害因素概述

第一节 食品安全 1 一、食品质量 (food quality) 1 二、食品卫生 (food hygiene) 2

三、食品安全 (food safety) 2 四、食品质量、食品卫生与食品安全的关系 3

五、如何看待食品安全问题 3 第二节 食品安全危害因素 4 一、食品安全危害 (food safety

hazard) 的定义 4 二、生物性危害因素 5 三、化学性危害因素 6

四、新食品原料和转基因食品 8 第三节 食品链上的食品安全问题 9

一、食品链上的食品安全问题 9 二、我国的食品安全问题 10

三、加强食品质量、卫生与安全监督管理的意义 12

第一节 食品安全

食品的安全和营养是人类对食品的基本要求。食品首先必须保证安全，即食品本身不能对人体健康带来损害。因此要保证食品在适宜的条件下生产、加工、运输、储存、销售和使用，防止食品在供应链各个环节受到危害因素污染，保障消费者身体健康。此外，还应保证食品应有的营养和色、香、味、形等感官性状，无掺假、掺杂，符合相应标准的要求。以上涉及食品质量、食品卫生和食品安全三个概念。一、食品质量 (food quality) 根据世界标准化组织 (ISO) ISO 9000 2005 《质量管理体系 基础和术语》的定义，质量是指一组固有特性满足要求的程度。定义中的固有特性是本身具备的，是产品、过程或体系的属性，而不是人为赋予的如产品的价格等特性。

“质量”反映为满足要求的程度，其中“要求”可包括很多方面，如规定的要求、特性的要求、明示的要求、习惯上隐含的要求、相关方的要求、必须履行的需求和期望等。概念中的“要求”当然包括了中华人民共和国产品质量法第十二条规定“产品质量应当检验合格，不得以不合格产品冒充合格产品”。第十三条规定“可能危及人体健康和人身、财产安全的工业产品，必须符合保障人体健康和人身、财产安全的国家标准、行业标准；未制定国家标准、行业标准的，必须符合保障人体健康和人身、财产安全的要求”。第二十六条规定“产品质量应当符合下列要求：不存在危及人身、财产安全的不合理的危险，有保障人体健康和人身、财产安全的国家标准、行业标准的，应当符合该标准；具备产品应当具备的使用性能，但是，对产品存在使用性能的瑕疵做出说明的除外；符合在产品或者其包装上注明采用的产品标准，符合以产品说明、实物样品等方式表明的质量状况”。

因此，广义的食品质量是指食品的一组固有特性满足要求的程度，即食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和，反映食品品质的优劣。这里的“要求”包括规定的要求，如产品质量法、食品安全法、食品有关标准等多方面要求，还包括其他有关法律法规规章规定的要求；特性的要求，即必须具备产品应当具备的使用性能，如食品应有的营养和色、香、味、型等感官性状等；明示的要求，如在产品或者其包装上注明采用的产品标

准，符合以产品说明、实物样品及产品标识、合同、广告等方式表明的质量状况等要求。习惯上隐含的要求，如食品要安全，不得有害于人身健康，无掺假、掺杂，符合相应食品安全标准等的要求；相关方的要求，如顾客、政府、社会对食品的要求等；还有必须履行的需求和期望等。

但通常说的食品质量是狭义的食品质量，主要是指食品符合有关食品安全标准、产品标准、食品卫生标准要求的程度。它主要评价食品是否符合食品有关标准的要求，即是否合格。

二、食品卫生 (food hygiene)

联合国粮食及农业组织 (FAO) 与世界卫生组织 (WHO) 联合成立的国际食品法典委员会 (Codex Alimentarius Commission, CAC) 制订的《食品卫生通用规范》CAC/RCP1—1969, Rev.4—2003对食品卫生的定义为：在食品链的所有环节保证食品的安全性和适宜性所必须具有的一切条件和措施。

《食品工业基本术语》对食品卫生的定义为：为防止食品在生产、收获、加工、运输、储藏、销售等各个环节被有害物质 (包括物理、化学、微生物等方面) 污染，使食品有益于人体健康、质地良好所采取的各项措施。

三、食品安全 (food safety)

在我国，食品安全一般有两方面的定义，分别来源于英语的两个概念：一方面是指一个国家或社会的食物保障 (food security)，即是否具有足够的食物供应；另一方面是指食品中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题 (food safety)。

其实，食品安全还有另外两个方面的问题值得研究：一是精神方面的安全，如不符合宗教要求的食品，或者不文明的种植、养殖、屠宰、烹调、食用方式带来的道德上的罪恶感和精神上的不安全感。二是营养方面的安全，如膳食结构不合理、暴饮暴食、偏食等不良饮食习惯带来的健康问题。这两个方面的问题都可能是合格 (符合标准) 的食品造成的，与传统意义上的食品安全不同，但是对健康 (包括精神健康) 造成了损害。

联合国粮食及农业组织 (FAO) 与世界卫生组织 (WHO) 联合成立的食物法典委员会 (CAC) 制定的《食品卫生通用规范》CAC/RCP1—1969, Rev.4—2003对食品安全的定义为：当根据食品的用途进行烹调或食用时，食品不会对消费者带来损害的保证。

世界标准化组织 (ISO) 《食品安全管理体系 食物链中各类组织的要求》(ISO 22000 2005) 对食品安全的定义为：食品安全是食品在按照预期用途进行制备和 (或) 食用时，不会对消费者造成伤害的概念。此定义改编自CAC《食品卫生通用规范》，并指出食品安全与食品安全危害 (food safety hazard, 食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理因素或食品存在状况) 的发生有关，但不包括其他与人类健康相关的方面，如营养不良。

《中华人民共和国食品安全法》对食品安全的定义为：指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

综合上述定义可见，食品安全的概念有4个特点：一是政治性。食品安全与人类基本的权利——生存权关系密切，因此属于政府保障或者政府强制的范畴。食品安全是食品生产经营者和政府对社会最基本的责任和必须做出的承诺。而食品质量、食品卫生等概念则与发展有关，虽然也有强制性，但属于商业规则或者政府倡导的范畴。目前，国际社会正逐步以食品安全的概念替代食品卫生、食品质量的概念，突显了食品安全的政治责任。二是法律性。由于越来越多的国家认识到食品安全的政治意义，自20世纪80年代以来，一些国家和国际组织从完善社会管理法律的角度出发，逐步用食品安全的综合立法替代食品卫生、质量、营养等食品安全要素的立法。例如，1990年，英国颁布了《食品安全法》；2003年，日本制定了《食品安全基本法》；2009年，我国颁布《中华人民共和国

国食品安全法》；2011年，美国颁布《食品安全现代化法》对1938年通过的《联邦食品药品化妆品法》进行了70多年来最大的一次修订。三是社会性。与食品卫生学、营养学、质量学等学科概念不同，食品安全涉及社会治理。不同国家、不同时期，食品安全所面临的突出问题和治理要求有所不同。发达国家主要关注的是由工业现代化、科学技术发展带来的食品安全问题，如转基因、二英污染食品影响人类健康等问题，并逐步关注由居民膳食结构不合理带来的肥胖等导致的健康问题；发展中国家主要关注市场经济发育不成熟所导致的问题，如生产经营假冒伪劣食品、在食品生产中非法添加有毒有害物质导致食品有害的违法行为；而贫困国家仍然主要关注食品数量方面的安全，即粮食不够吃的问题。四是综合性，食品安全包括食品质量、食品卫生、食品营养等相关方面的内容，包括食品种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等从农田到餐桌的各个环节。既包括种植、养殖和生产加工过程的安全，又包括经营过程和消费过程的安全；既包括结果的安全，又包括过程的安全（卫生）；既包括现实中的安全，又包括未来的安全。

基于上述认识，食品安全的概念可以表述为：食品及其种植、养殖、生产加工、包装、储藏、运输、销售、消费等过程符合国家法律法规和强制性标准的要求，无毒、无害，符合应当有的营养要求，正常食用不会危害和损害消费者的人体健康。

四、食品质量、食品卫生与食品安全的关系

由上述定义可知，食品质量、食品卫生和食品安全是不同的概念。

食品质量、食品卫生与食品安全的概念有不同的侧重点，食品质量指食品满足消费者明确的或者隐含的需要的特性，包含了食品安全的要求，并侧重于特定要求，如标准相比较的符合性；食品卫生指保证食品安全所必须具有的条件和措施，侧重于生产、运输、储存、使用等过程符合要求；食品安全指食品不能对消费者带来损害、危害，侧重于结果。食品安全是食品质量的重要内涵，食品卫生是实现食品安全的必要条件。

广义的食品质量是严格的定义，包含了食品安全的所有要求。狭义的食品质量也有食品安全的部分要求，这些要求体现在食品安全标准、产品质量标准、卫生标准中。

狭义的食品安全主要是指食品质量、卫生方面的安全，评价指标主要有反映食品质量、卫生特性的指标，如蛋白质含量、脂肪含量、热量等理化指标、营养指标，以及微生物、重金属、农药兽药残留等卫生指标。狭义的食品安全的概念实际上有两个层次含义：

绝对安全性，指确保不能因正常食用某种食品而危及健康或造成伤害的一种承诺，也就是正常食用该食品应没有对人体健康造成危害的风险；相对安全性，指一种食物或食物成分在合理食用方式和正常食量的情况下，不会对健康损害的实际确定性，但不能担保在以不正常方式食用时可能产生的风险，如过度饮酒造成的乙醇中毒风险，长期过度饮酒造成的肝硬化乃至肝癌等风险。

广义的食品安全还包括：食品数量方面的安全，即粮食安全，主要是粮食供需平衡问题，评价指标主要有产量水平、库存水平、贫苦人口温饱水平等。从发展看，广义的食品安全还应包括精神方面的安全和营养方面的安全，这两种发展中的食品安全问题反而可以由内在质量合格的食品带来，尤其是随着经济发展和社会进步，不良膳食习惯给人群带来越来越多的疾病，值得学术界和政府进一步研究、解决。

食品卫生具有食品安全的基本特征，包括结果安全（无毒无害，符合应有的营养要求等）和过程安全（即保障结果安全的条件、措施等安全）。食品安全和食品卫生的区别：一是范围不同，食品安全包括食品（食物）的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等环节的安全，而食品卫生通常并不包含种植、养殖环节的安全；二是侧重

点不同，食品安全是结果安全和过程安全的完整统一；食品卫生则主要侧重于过程。

五、如何看待食品安全问题

根据前述定义，以下的认识对如何看待当前的食品安全问题很有必要。

食品是否合格不能简单地等同于食品是否安全，食品是否含有有毒有害物质也不能简单地等同于食品是否安全，食品是否安全关键看食品是否会对消费者带来损害。

通常说的食品合格主要是指食品符合有关食品安全标准、产品标准、卫生标准的要求，属于狭义的食品质量概念。由于狭义的食品质量只有食品安全的部分要求，因此，人们通常说的食品不合格不能简单地等同于食品不安全。食品不合格主要指食品不符合有关标准的要求，不一定是食品不符合标准中对安全有影响的营养、重金属、微生物等卫生指标要求；甚至不符合标准的卫生指标要求，也不能简单地等同于食品不安全。因为标准的卫生指标的制定存在局限性（如在不同的国家有不同的规定，在同一个国家的不同的时期由于食品生产技术、卫生、科技的水平不同也可能有不同的规定），食品安全的关键内涵是食品不会对消费者带来人体健康方面的损害。食品合格也不意味着食品一定安全，一是不能排除食品存在产品投入流通时的科学技术水平尚不能发现的危害；二是可能食品还存在标准没有列出的对人体有危害的物质，或者标准没有列出而且目前科学技术尚不能发现的对人体健康有害的物质。如“蛋白精”（三聚氰胺）、“瘦肉精”都曾得过科研成果奖励然后应用到食品生产中，后来才发现是对人体有害的物质。

食品含有有毒有害物质也不能简单地等同于食品不安全，因为这些有毒有害

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)