

# 《食品安全知识读本（农村版）》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2006年12月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787506735636

丛书名：食品安全知识丛书

## 内容简介

该书介绍了农民作为生产者和消费者常用的食品安全知识，共分为三章，即食品安全与健康、种植（养殖）业、权益与维权。全书采用问答形式，内容实用，通俗易懂，适合广大农民阅读。

## 目录

### 第一章 食品安全与健康

#### 第一节 食品污染与预防

##### 一、食品污染

1. 什么是食品污染?
2. 食品污染是怎样发生的?
3. 常见的食品污染有哪些?
4. 食品污染有哪些危害?

##### 二、食品的生物性污染与预防

1. 什么是食品的生物性污染?
2. 食品腐败变质的原因有哪些?
3. 食品腐败变质有哪些危害?
4. 如何从感官上辨别腐败变质的食品?
5. 腌制后的食品会不会变质?
6. 家庭如何预防食品腐败变质?

##### 三、食品的化学性污染与预防

1. 什么是食品的化学性污染?
2. 什么是N-亚硝基化合物食品污染，有何危害?
3. 如何减少食品N-亚硝基化合物污染?
4. 为什么要尽量少吃烟熏、火烤食品?
5. 什么是食品有毒金属元素污染，有哪些原因?
6. 铅、汞、镉、砷污染食品有何危害?
7. 如何预防有毒金属污染食品?
8. 什么是粮谷的化学性污染，如何预防?
9. 食物农药残留的原因有哪些?
10. 蔬菜、水果的主要污染源有哪些，如何预防?

#### 第二节 食物中毒与预防

##### 一、食物中毒

1. 什么是食物中毒?
2. 食物中毒的种类有哪些?
3. 食物中毒的常见原因有哪些?
4. 生活中如何防范食物中毒?

## 二、细菌性食物中毒与预防

1. 什么是细菌性食物中毒?
2. 细菌性食物中毒有哪些特征?
3. 什么是胃肠型食物中毒，如何预防?
4. 什么是毒素型食物中毒，如何预防?
5. 吃病死猪肉有什么危害?
6. 农村自办酒席应注意什么?

## 三、霉菌性食物中毒与预防

1. 什么是霉菌性食物中毒?
2. 黄曲霉毒素急性中毒有哪些危害，如何预防?
3. 为什么不能吃霉变的地瓜?
4. 为什么不能吃霉变的甘蔗?

## 四、有毒动植物食物中毒与预防

1. 什么是有毒动植物食物中毒?
2. 为什么吃河豚鱼会引起中毒?
3. 吃有毒贝类中毒有哪些表现?
4. 为什么大量生食果核仁和木薯可中毒?
5. 为什么不要吃未煮熟的豆角?

.....

## 第二章 种植（养殖）业

## 第三章 权益与维权

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)