



**最新食品卫生质量监督管理与  
抽样监测执行标准及违法处罚  
法律依据实施手册**

**(二卷)**

中华图书出版社

ISBN 7-80208-160-2



9 787802 081604 >

书 名：最新食品卫生质量监督管理与抽样监测执行标准及  
违法处罚法律依据实施手册

主 编：周伟凡

出 版：中华图书出版社

责任编辑：刘玉平

承 印：北京飞翔印刷装订有限公司

开 本：1/16开 印张：128 字数 2400千字

版 次：2005年6月第1版 2005年6月第1次印刷

书 号：ISBN 7-80208-160-2

定 价：998元（全四卷+1CD-ROM）

## 目 录

## 第一篇 食品卫生抽样监测综述

第一章 食品质量与食品卫生 .....	(3)
第一节 食品质量 .....	(3)
一、食品质量的概念 .....	(3)
二、食品质量的衡量 .....	(4)
三、中外食品质量比较 .....	(5)
第二节 食品安全 .....	(6)
一、食品安全概念 .....	(6)
二、食品安全的衡量 .....	(9)
三、中外食品安全比较 .....	(9)
第三节 各类食品安全与卫生 .....	(10)
一、食品原料安全与卫生 .....	(10)
二、水果、蔬菜安全与卫生 .....	(12)
三、糕点安全与卫生 .....	(12)
四、酒类安全与卫生 .....	(13)
五、其他食品安全与卫生 .....	(14)
六、食品添加剂安全与卫生 .....	(16)
七、接触食品用物品安全与卫生 .....	(23)
第二章 食品的抽样与取样 .....	(24)
第一节 抽样法的基本概念 .....	(24)
第二节 抽样法的原理与特点 .....	(24)
第三节 抽样法类型 .....	(25)
第四节 取样方法 .....	(25)
第五节 取样与送检原则 .....	(26)
第六节 样品保存 .....	(27)
第三章 抽样食品的制备与前处理 .....	(28)
第一节 样品的制备 .....	(28)
第二节 样品前处理 .....	(29)
第四章 抽样食品的净化与浓缩 .....	(37)
第一节 样品净化 .....	(37)

第二节 样液浓缩 .....	(44)
<b>第五章 卫生食品抽样监测结果的评价</b> .....	(46)
第一节 基本概念 .....	(46)
第二节 离散程度指标——标准差与标准误、变异系数、检测系数 .....	(48)
第三节 可信区间的估计 .....	(50)
第四节 关于回收率的计算 .....	(51)
第五节 标准曲线 .....	(51)
第六节 显著性检验 .....	(53)
第七节 检测限与定量限 .....	(54)
第八节 线性范围 .....	(54)
第九节 选择性 .....	(55)
第十节 与参比方法的检测结果的相关性比较 .....	(55)

## 第二篇 食品卫生监督管理

<b>第一章 食品卫生监督管理的范围、内容与原则</b> .....	(59)
第一节 食品卫生监督管理的范围 .....	(59)
一、空间范围 .....	(59)
二、时间范围 .....	(59)
三、管辖范围 .....	(60)
四、法律适用范围 .....	(60)
第二节 监督管理的内容 .....	(61)
一、对食品生产经营者实施的监督管理 .....	(61)
二、对食品、食品添加剂及食品用产品的监督管理 .....	(62)
三、对禁止生产经营食品的监督管理 .....	(64)
四、对违反《食品卫生法》的行为追查责任,依法进行行政处罚 .....	(64)
第三节 监督管理的原则 .....	(65)
一、预防为主的原则 .....	(65)
二、实事求是的原则 .....	(65)
三、依法行政的原则 .....	(65)
四、坚持社会效益第一的原则 .....	(66)
<b>第二章 食品卫生行政执法</b> .....	(67)
第一节 食品卫生行政执法概述 .....	(67)
一、食品卫生行政执法的生效要件 .....	(67)
二、食品卫生行政执法的形式与内容 .....	(68)
三、食品卫生行政执法行为的效力 .....	(69)
四、食品卫生行政执法与其他部门之间的关系 .....	(69)

第二节 食品卫生行政执法人员的法律地位 .....	(70)
一、食品卫生监督员在食品卫生行政法律关系中的地位 .....	(71)
二、食品卫生监督员在卫生行政部门关系中的地位 .....	(71)
三、食品卫生监督员在与相对人关系中的法律地位 .....	(72)
第三节 食品卫生行政执法的程序 .....	(73)
一、食品卫生执法程序的概述 .....	(73)
二、食品卫生执法程序的基本原则 .....	(75)
三、现场食品卫生监督检查程序 .....	(76)
四、食品卫生行政处罚程序 .....	(77)
第三章 不同类型食品的卫生问题及监督要点 .....	(81)
第一节 蔬菜、水果的卫生监督要点 .....	(81)
一、主要卫生问题 .....	(81)
二、卫生监督要点 .....	(81)
第二节 肉类及其制品的卫生监督要点 .....	(82)
一、主要卫生问题 .....	(82)
二、卫生监督要点 .....	(83)
第三节 奶类的卫生监督要点 .....	(84)
一、主要卫生问题 .....	(84)
二、卫生监督要点 .....	(84)
第四节 豆制品的卫生监督要点 .....	(85)
一、主要卫生问题 .....	(85)
二、卫生监督要点 .....	(85)
第五节 食用油脂的卫生监督要点 .....	(86)
一、主要卫生问题 .....	(86)
二、卫生监督要点 .....	(87)
第六节 水产食品的卫生监督要点 .....	(88)
一、主要卫生问题 .....	(88)
二、卫生监督要点 .....	(89)
第七节 蛋与蛋制品的卫生监督要点 .....	(89)
一、主要卫生问题 .....	(89)
二、卫生监督要点 .....	(90)
第八节 酒类食品的卫生监督要点 .....	(90)
一、主要卫生问题 .....	(90)
二、卫生监督要点 .....	(91)
第九节 冷饮食品的卫生监督要点 .....	(92)
一、主要卫生问题 .....	(92)
二、卫生监督要点 .....	(93)
第十节 粮食与面粉的卫生监督要点 .....	(94)

一、主要卫生问题	(94)
二、卫生监督要点	(95)
第十一节 罐头食品的卫生监督要点	(95)
一、存在的卫生问题	(96)
二、卫生监督要点	(96)
第十二节 调味品的卫生监督要点	(97)
一、酱及酱油的卫生	(97)
二、食醋卫生监督要点	(98)
三、味精的卫生监督要点	(98)
第十三节 糕点的卫生监督要点	(99)
一、主要卫生问题	(99)
二、卫生监督要点	(99)
第四章 餐饮业的卫生监督管理	(100)
第一节 餐饮业常见的食品安全危害	(100)
一、微生物污染食品引起的食源性疾	(100)
二、有毒动植物引起的食物中毒	(100)
三、化学性污染及化学性食物中	(100)
第二节 餐饮业发生食源性疾病的常见原因及预防	(101)
一、食源性疾病发生原因	(101)
二、细菌性食物中毒的发生条件和预防原则	(101)
第三节 餐饮业卫生监督管理方法	(103)
一、进行预防性卫生监督	(103)
二、采用 HACCP 管理系统	(104)
三、对厨师的管理	(105)
四、餐饮业重点环节卫生操作要点	(106)
五、世界卫生组织安全制备膳食的十项原则	(108)
第五章 街头食品的卫生监督管理	(110)
第一节 街头食品存在的问题	(110)
一、对消费者健康的影响	(110)
二、掺伪、掺假、伪造及化学性污染	(110)
三、生产经营过程不符合卫生要求	(111)
第二节 街头食品卫生监督管理对策	(111)
一、完善街头食品管理法规	(111)
二、对街头食品应用 HACCP 方法管理	(111)
三、对街头食品从业人员进行培训	(112)
四、为街头食品摊贩提供基本设施	(112)
五、提高消费者的食品卫生意识	(113)

六、各部门通力协作,进行综合管理 .....	(113)
<b>第六章 保健食品的卫生监督管理 .....</b>	<b>(114)</b>
<b>第一节 保健食品审批程序及有关技术要求 .....</b>	<b>(114)</b>
一、审批程序 .....	(114)
二、保健食品的基本技术要求 .....	(115)
三、申请《保健食品批准证书》时,必须提交的资料 .....	(115)
四、申请生产保健食品时,必须提交的资料 .....	(115)
五、营养素补充剂 .....	(116)
六、组合式保健食品 .....	(116)
<b>第二节 保健食品卫生监督管理 .....</b>	<b>(117)</b>
一、保健食品的审批 .....	(117)
二、生产环节监督 .....	(118)
三、市场监督 .....	(118)
<b>第七章 进口食品的卫生监督管理 .....</b>	<b>(120)</b>
<b>第一节 影响进口食品卫生质量的主要因素 .....</b>	<b>(120)</b>
一、政治、经济因素 .....	(120)
二、科技的发展和工艺改良 .....	(120)
三、不同产地的进口食品卫生质量各不相同 .....	(123)
四、食品在不同人群中引起的过敏反应 .....	(124)
<b>第二节 进口食品卫生的监督管理 .....</b>	<b>(124)</b>
一、我国进口食品卫生监督管理机构 .....	(124)
二、我国进口食品卫生管理的现行法规与要求 .....	(124)
三、进口食品卫生监督管理程序 .....	(125)
<b>第八章 出口食品的卫生监督管理 .....</b>	<b>(127)</b>
<b>第一节 出口食品卫生注册登记申请程序和要求 .....</b>	<b>(127)</b>
一、提出申请 .....	(127)
二、申请受理 .....	(129)
三、出口食品卫生注册登记评审工作程序 .....	(129)
四、卫生注册登记审批与发证 .....	(131)
五、国外卫生注册的审批程序 .....	(131)
<b>第二节 出口食品卫生注册企业监督管理 .....</b>	<b>(133)</b>
一、监督管理的内容 .....	(133)
二、监督管理的方式 .....	(133)
三、监督检查时发现问题的处理 .....	(134)
四、出口食品生产企业选址和设计卫生审查 .....	(135)
<b>第三节 出口食品检验检疫管理 .....</b>	<b>(136)</b>
一、出口食品安全卫生监控检管模式 .....	(136)



二、几种重点出口食品检验检疫管理 .....	(142)
第四节 卫生知识培训管理与考核 .....	(146)
一、卫生知识培训基本原则 .....	(146)
二、卫生知识培训基本内容 .....	(147)
三、卫生知识培训基本方法与要求 .....	(148)
四、卫生知识培训考试与考核 .....	(148)
五、卫生知识培训档案管理 .....	(148)
第五节 从业人员健康体检管理与《健康证》审核 .....	(149)
一、健康体检的含义 .....	(149)
二、出口食品生产企业健康体检的基本要求 .....	(149)
三、有碍食品卫生的主要疾病 .....	(151)
四、健康体检工作监管及《健康证》审核要点 .....	(152)
五、健康体检工作建档基本要求 .....	(152)
第六节 出口食品监管档案管理 .....	(153)
一、档案内容 .....	(153)
二、档案管理 .....	(153)
三、档案管理工作程序 .....	(153)
<b>第九章 食品质量安全认证体系</b> .....	<b>(155)</b>
第一节 食品的质量认证 .....	(155)
一、质量认证 .....	(155)
二、食品安全认证 .....	(157)
第二节 食品良好操作规范(GMP) .....	(159)
一、概 述 .....	(159)
二、食品良好操作规范的主要内容 .....	(160)
三、食品良好操作规范的认证 .....	(168)
第三节 食品 HACCP 系统 .....	(170)
一、HACCP 的产生及发展 .....	(170)
二、HACCP 的基本原理 .....	(172)
三、HACCP 计划的制定与实施 .....	(174)
第四节 QS 认证 .....	(182)
一、QS 认证概念 .....	(182)
二、生产加工企业保证食品质量安全的必备条件 .....	(182)
三、食品生产许可证认证 .....	(184)

## 第三篇 食品卫生抽样监测

<b>第一章 食品中的天然毒素及其监测</b> .....	<b>(189)</b>
第一节 动物类食品中的天然毒素 .....	(189)

一、动物肝脏中的毒素 .....	(189)
二、河豚毒素 .....	(190)
三、贝类毒素 .....	(193)
四、组胺 .....	(195)
五、斑蝥素 .....	(197)
六、其他毒素 .....	(198)
第二节 植物类食品中的天然毒素 .....	(201)
一、硫代葡萄糖苷 .....	(201)
二、氰苷 .....	(203)
三、红细胞凝集素 .....	(205)
四、生物碱 .....	(206)
五、棉酚 .....	(211)
第三节 毒蘑菇和麦角毒素 .....	(213)
一、毒蘑菇 .....	(213)
二、麦角毒素 .....	(217)
第二章 食品中有害元素及其监测 .....	(220)
第一节 概述 .....	(220)
一、对人体的毒性与危害 .....	(220)
二、检测意义 .....	(221)
第二节 总汞残留检测 .....	(221)
一、冷原子吸收光度法 .....	(222)
二、原子荧光光谱法 .....	(223)
第三节 甲基汞残留检测 .....	(224)
一、冷原子吸收光度法 .....	(224)
二、气相色谱法 .....	(225)
第四节 铅残留检测 .....	(226)
一、双硫脲分光光度法 .....	(226)
二、氢化物原子荧光光谱法 .....	(228)
三、示波极谱法 .....	(229)
第五节 镉残留检测 .....	(230)
一、石墨炉原子吸收光谱法 .....	(231)
二、镉试剂比色法 .....	(232)
第六节 总砷残留检测 .....	(233)
一、二乙氨基二硫代甲酸银分光光度法 .....	(233)
二、氢化物原子荧光光度法 .....	(236)
第七节 无机砷残留检测 .....	(237)
一、减压蒸馏法 .....	(237)
二、溶剂萃取法 .....	(238)

第八节 锡残留检测 .....	(239)
一、苯芴酮比色法 .....	(239)
二、氢化物原子荧光光谱法 .....	(240)
三、石墨炉原子吸收光谱法 .....	(241)
第九节 铜残留检测 .....	(242)
一、铜试剂分光光度法 .....	(242)
二、原子吸收光谱法 .....	(243)
第十节 铬残留检测 .....	(244)
一、对称二苯氨基脲分光光度法 .....	(244)
二、石墨炉原子吸收光谱法 .....	(245)
三、示波极谱法 .....	(246)
第十一节 镍残留检测 .....	(247)
第十二节 铝残留检测 .....	(248)
一、铬天青S分光光度法 .....	(248)
二、火焰原子吸收光谱法 .....	(249)
第十三节 氟残留检测 .....	(250)
第三章 二噁英及其类似物对食品安全性的影响及其监测 .....	(252)
第一节 二噁英 .....	(252)
一、结构和性质 .....	(252)
二、环境中二英污染的来源 .....	(253)
三、二噁英对食品的污染 .....	(254)
四、毒性与危害 .....	(255)
五、防止二噁英污染食品的措施 .....	(257)
六、食品中二噁英的限量 .....	(258)
七、食品中二噁英的检测 .....	(258)
第二节 多氯联苯 .....	(260)
一、结构与性质 .....	(260)
二、对环境及食品的污染 .....	(260)
三、毒性及危害 .....	(261)
四、食品中多氯联苯的限量标准 .....	(262)
五、食品中多氯联苯的检测 .....	(263)
第四章 食品中的药物残留及其监测 .....	(264)
第一节 概述 .....	(264)
一、对人体的毒性与危害 .....	(264)
二、检测意义 .....	(265)
第二节 四环素类残留检测 .....	(265)
一、高效液相色谱法 .....	(265)

二、薄层层析法 .....	(267)
三、微生物杯碟法 .....	(268)
四、酶联免疫法 .....	(269)
第三节 青霉素类残留检测 .....	(270)
一、高效液相色谱法 .....	(271)
二、液相色谱-质谱法 .....	(271)
三、酶联免疫法 .....	(273)
四、微生物杯碟法 .....	(274)
第四节 氨基糖苷类残留检测 .....	(275)
一、高效液相色谱法 .....	(275)
二、液相色谱-质谱法 .....	(276)
三、微生物杯碟法 .....	(276)
四、酶联免疫法 .....	(277)
第五节 氯霉素类残留检测 .....	(277)
一、气相色谱法 .....	(278)
二、高效液相色谱法 .....	(278)
三、液相色谱-质谱法 .....	(279)
四、酶联免疫法 .....	(280)
第六节 氟喹诺酮类残留检测 .....	(282)
一、高效液相色谱法 .....	(282)
二、气相色谱-质谱法 .....	(285)
三、液相色谱-质谱法 .....	(286)
第七节 大环内酯类残留检测 .....	(287)
一、高效液相色谱法 .....	(287)
二、气相色谱-质谱法 .....	(289)
三、液相色谱-质谱法 .....	(289)
第八节 磺胺类药物残留检测 .....	(290)
一、高效液相色谱法 .....	(290)
二、气相色谱法 .....	(293)
三、气相色谱-质谱法 .....	(294)
四、毛细管电泳法 .....	(295)
五、酶联免疫法 .....	(296)
六、分光光度法 .....	(297)
第九节 硝基咪唑类药物残留检测 .....	(298)
一、高效液相色谱法 .....	(299)
二、紫外分光光度法 .....	(300)
三、微分脉冲伏安法 .....	(301)
第十节 苯乙胺类药物残留检测 .....	(302)

一、高效液相色谱法 .....	(302)
二、气相色谱-质谱法 .....	(305)
三、酶联免疫吸附法 .....	(308)
第十一节 同化激素类药物残留检测 .....	(310)
一、荧光分光光度法 .....	(310)
二、气相色谱法 .....	(311)
三、高效液相色谱法 .....	(314)
四、气相色谱-质谱法 .....	(318)
第十二节 抗寄生虫类药物残留检测 .....	(320)
一、分光光度法 .....	(320)
二、高效液相色谱法 .....	(322)
三、液相色谱-质谱法 .....	(328)
四、酶联免疫吸附法 .....	(330)
第五章 食品中的农药残留及其监测 .....	(335)
第一节 概述 .....	(335)
一、农药和农药残留 .....	(335)
二、食品中农药污染的来源与途径 .....	(336)
三、食品中农药残留毒性与限量 .....	(337)
四、控制食品中农药残留的措施 .....	(339)
第二节 食品中有机磷农药残留与检测 .....	(339)
一、污染食品的途径与人体吸收代谢 .....	(340)
二、残留毒性与危害 .....	(340)
三、防止食品中有机磷农药中毒的措施 .....	(343)
四、食品中有机磷农药残留量测定 .....	(344)
第三节 食品中有机氯农药残留与检测 .....	(346)
一、污染食品的途径与人体吸收代谢 .....	(346)
二、残留毒性与危害 .....	(347)
三、防止食品中有机氯农药中毒的措施 .....	(348)
四、食品中有机氯农药残留量测定 .....	(349)
第四节 食品中氨基甲酸酯类农药残留与检测 .....	(352)
一、污染食品的途径与人体吸收代谢 .....	(352)
二、氨基甲酸酯类农药的残留毒性与危害 .....	(352)
三、防止食品中氨基甲酸酯类农药中毒的措施 .....	(354)
四、食品中西维因残留量的测定 .....	(354)
第五节 食品中拟除虫菊酯类农药残留与检测 .....	(355)
一、拟除虫菊酯类农药的性质和特点 .....	(355)
二、残留毒性与危害 .....	(355)
三、防止食品中拟除虫菊酯类农药中毒的措施 .....	(357)

四、食品中拟除虫菊酯类农药的检测 .....	(357)
<b>第六章 食品中的致癌物质及其监测 .....</b>	<b>(359)</b>
第一节 概述 .....	(359)
一、对人体的毒性与危害 .....	(359)
二、检测意义 .....	(360)
第二节 黄曲霉毒素残留检测 .....	(361)
一、薄层层析法 .....	(361)
二、微柱筛选法 .....	(367)
三、高效液相色谱法 .....	(368)
四、酶联免疫吸附法 .....	(369)
五、免疫亲和-荧光光度快速检测法 .....	(371)
第三节 亚硝胺残留检测 .....	(372)
一、气相色谱-质谱法 .....	(373)
二、气相色谱-热能分析仪法 .....	(374)
三、高效液相色谱法 .....	(375)
第四节 苯并(a)芘残留检测 .....	(376)
一、乙酰化纸层析-荧光分光光度法 .....	(378)
二、高效液相色谱法 .....	(381)
第五节 多氯联苯残留检测 .....	(382)
一、气相色谱法 .....	(382)
二、高效液相色谱法 .....	(384)
三、气相色谱-质谱法 .....	(385)
<b>第七章 食品添加剂及其监测 .....</b>	<b>(387)</b>
第一节 概述 .....	(387)
一、对人体的毒性与危害 .....	(387)
二、检测意义 .....	(387)
第二节 防腐剂检测 .....	(388)
一、气相色谱法 .....	(388)
二、高效液相色谱法 .....	(391)
第三节 发色剂检测 .....	(393)
一、分光光度法 .....	(393)
二、气相色谱法 .....	(397)
第四节 抗氧化剂检测 .....	(398)
一、分光光度法 .....	(398)
二、气相色谱法 .....	(400)
三、高效液相色谱法 .....	(401)
第五节 甜味剂检测 .....	(402)

一、高效液相色谱法 .....	(402)
二、气相色谱法 .....	(404)
第六节 着色剂检测 .....	(405)
一、高效液相色谱法 .....	(405)
二、薄层层析法 .....	(406)
第七节 漂白剂检测 .....	(408)
一、副玫瑰苯胺分光光度法 .....	(408)
二、离子色谱法 .....	(410)
三、试纸快速定性法 .....	(411)
第八章 食品腐烂变质及其监测 .....	(412)
第一节 检测意义 .....	(412)
第二节 pH 检测 .....	(412)
一、电位法 .....	(412)
二、比色法 .....	(414)
第三节 挥发性盐基氮检测 .....	(416)
一、半微量定氮法 .....	(416)
二、微量扩散法 .....	(417)
第四节 组胺检测 .....	(418)
一、偶氮反应分光光度法 .....	(418)
二、高效液相色谱法 .....	(419)
第五节 油脂中酸价检测 .....	(420)
第六节 油脂过氧化值检测 .....	(421)
第七节 油脂中羰基价检测 .....	(422)
第八节 油脂中丙二醛检测 .....	(423)
第九章 食品包装材料和容器中的有害物质监测 .....	(425)
第一节 塑料制品的食品安全性及有害物质检测 .....	(425)
一、有害物质的来源 .....	(426)
二、塑料制品对食品安全性的影响 .....	(426)
三、塑料制品的卫生标准 .....	(429)
四、塑料制品中有害物质的检测 .....	(430)
第二节 橡胶制品的食品安全性及有害物质检测 .....	(434)
一、橡胶制品对食品安全性的影响 .....	(434)
二、橡胶制品的卫生标准 .....	(435)
三、橡胶制品中有害物质的测定 .....	(435)
第三节 食品包装纸的安全性及有害成分检测 .....	(436)
一、食品包装纸中有害物质的来源 .....	(436)
二、包装纸对食品安全性的影响 .....	(436)

三、食品包装纸的卫生标准 .....	(437)
四、食品包装纸中有害物质的检测 .....	(437)
第四节 无机包装材料的食品安全性及有害物质检测 .....	(439)
一、金属包装材料的食品安全性问题 .....	(439)
二、玻璃包装材料的食品安全性问题 .....	(440)
三、陶瓷和搪瓷包装材料对食品安全性的影响 .....	(440)
四、无机包装材料中有害物质的测定 .....	(441)
第十章 转基因食品的安全性及其监测 .....	(442)
第一节 概述 .....	(442)
一、转基因食品的概念 .....	(442)
二、转基因食品的主要作用 .....	(442)
三、转基因食品的研究与发展 .....	(443)
四、对转基因食品安全性的争议 .....	(444)
第二节 转基因食品的安全性问题 .....	(445)
一、外源基因的安全性 .....	(445)
二、潜在致敏性 .....	(446)
三、影响人肠道微生态环境 .....	(446)
四、影响膳食营养平衡 .....	(446)
五、产生有毒物质 .....	(447)
第三节 转基因食品安全性的评价 .....	(447)
一、安全性评价的必要性 .....	(447)
二、安全性评价的基本原则 .....	(448)
三、安全性评价的内容与方法 .....	(449)
四、安全性评价应注意的问题 .....	(450)
第四节 转基因食品的检测 .....	(451)
一、基本原理 .....	(451)
二、检测步骤 .....	(451)
第十一章 掺伪食品的监测 .....	(453)
第一节 食品掺伪的现状其特征 .....	(453)
一、食品掺伪的定义 .....	(453)
二、食品掺伪的现状 .....	(453)
三、食品掺伪的特征 .....	(454)
第二节 掺伪食品对人体健康的危害 .....	(455)
一、掺伪食品的危害 .....	(455)
二、食用中常见的掺伪物质 .....	(456)
第三节 乳与乳制品质量优劣及掺假的快速检测 .....	(458)
一、鲜牛乳质量优劣的检测 .....	(459)



二、鲜牛乳掺假的快速检测 .....	(459)
三、乳制品质量优劣的检测 .....	(464)
四、奶粉掺假的检测 .....	(467)
五、影响乳及乳制品质量的因素 .....	(467)
六、乳及乳制品检验后的食用原则 .....	(468)
第四节 肉与肉制品质量优劣及掺假的快速检测 .....	(469)
一、肉品新鲜度的感官检测 .....	(469)
二、肉品新鲜度的快速理化检验 .....	(471)
三、冻肉质量优劣的感官检测 .....	(472)
四、畜禽肉注水的检测 .....	(474)
五、米猪(囊虫病猪)及米猪肉的检测 .....	(475)
六、瘟猪肉的检测 .....	(475)
七、牛肉中掺马肉的检测 .....	(475)
八、老母猪肉的检测 .....	(476)
九、公猪肉及晚阉割猪肉的检测 .....	(477)
十、健康畜肉与病死、毒死畜肉的检测 .....	(478)
十一、健康禽肉与病死、毒死禽肉的检测 .....	(478)
十二、嫩鸡与老鸡、健鸡与病鸡的检测 .....	(479)
十三、野禽肉的检测 .....	(479)
十四、塞肚、灌水家禽的检测 .....	(480)
十五、山羊肉与绵羊肉的检测 .....	(480)
十六、猪内脏优劣的检测 .....	(480)
十七、碱发肚的检测 .....	(481)
十八、色泽异常猪肉的质量检测与食用原则 .....	(481)
十九、气味与滋味异常猪肉的质量检测与食用原则 .....	(482)
二十、肉类检疫章的识别 .....	(483)
二十一、肉制品质量及掺假的快速检测 .....	(484)
二十二、肉及肉制品质量检测后的食用原则 .....	(487)
第五节 蛋与蛋制品质量优劣及掺假的快速检测 .....	(488)
一、禽蛋质量优劣的感官检测 .....	(488)
二、蛋品新鲜度的快速测定 .....	(490)
三、松花蛋(皮蛋)质量优劣的感官检测 .....	(490)
四、咸蛋质量优劣的感官检测 .....	(491)
五、糟蛋质量优劣的检测 .....	(491)
六、冰蛋质量优劣的检测 .....	(492)
七、蛋粉制品质量优劣的检测 .....	(492)
八、蛋白干制品质量优劣的检测 .....	(493)
九、蛋与蛋制品质量检测后的食用原则 .....	(493)