



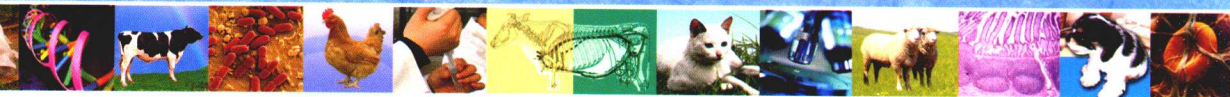
“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材



普通高等教育农业部“十二五”规划教材

张彦明 余锐萍◎主编

- ☆本书经农业部教材办公室教材建设专家委员会审定
- ☆本书适合动物医学（兽医）及其相关专业使用
- ☆本书于2011年被评为“陕西省普通高等学校优秀教材”



全国高等院校兽医专业教材经典系列

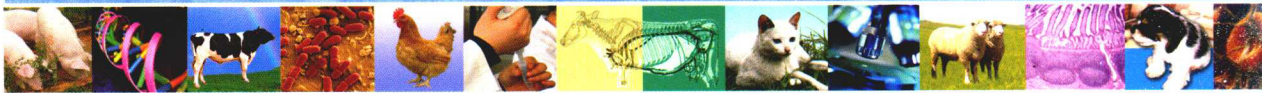
动物性食品卫生学

Dongwuxing Shipin Weishengxue 第五版

中国农业出版社

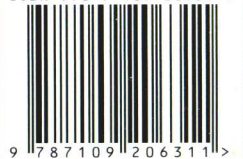
欢迎登录：中国农业出版社<http://www.ccap.com.cn>
全国农业教育教材网<http://www.qgnyjc.com>

Dongwuxing Shipin Weishengxue



封面设计：姜欣

ISBN 978-7-109-20631-1



9 787109 206311 >

定价：44.00元

“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材
普通高等教育农业部“十二五”规划教材

主 编 张彦明 (西北农林科技大学)

余锐萍 (中国农业大学)

副主编 陈慧文 (甘肃农业大学)

高青霞 (山东农业大学)

动物性食品卫生学

参 编 (以姓名笔画为序)

王晶钰 (西北农林科技大学)

刘 刚 (甘肃农业大学)

杜雅楠 (内蒙古农业大学)

张安国 (天津农学院)

张明勇 (中国农业大学)

姜 华 (泰山科技学院)

黄素珍 (山西农业大学)

董 颖 (吉林大学)

第 五 版

张彦明 余锐萍 主编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

动物性食品卫生学/张彦明, 余锐萍主编. —5 版

.—北京: 中国农业出版社, 2015.7

“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材 普通
高等教育农业部“十二五”规划教材

ISBN 978-7-109-20631-1

I. ①动… II. ①张…②余… III. ①动物性食品—
食品卫生学—高等学校—教材 IV. ①R155.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 155966 号

出版社出版

子店街 18 号楼)

号 100125)

武旭峰

曾琬淋

北京万友印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行

1983 年 5 月第 1 版 2015 年 7 月第 5 版

2015 年 7 月第 5 版北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 24.5

字数: 585 千字

定价: 44.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

第五版编审人员

主 编 张彦明 (西北农林科技大学)

副主编 余锐萍 (中国农业大学)

副主编 薛慧文 (甘肃农业大学)

崔言顺 (山东农业大学)

徐昆龙 (云南农业大学)

李 郁 (安徽农业大学)

参 编 (以姓名笔画为序)

王晶钰 (西北农林科技大学)

刘 力 (西南大学)

杜雅楠 (内蒙古农业大学)

张安国 (天津农学院)

陈明勇 (中国农业大学)

娄 华 (佛山科技学院)

黄素珍 (山西农业大学)

审稿 郑明光 (吉林大学)

谷金群

天

第一版编审人员

主 编 刘占杰 (甘肃农业大学) 编 主
(王惠霖 (南京农学院))

参 编 (王永坤 (江苏农学院)) 编 主 编

(刘通山 (甘肃农业大学))

(龚大勋 (甘肃农业大学))

(陈瑞麟 (上海市乳肉管理所))

赵鸿森 (中国食品公司) 编 主 编

(袁鸿锦 (中国人民解放军兽医大学))

黄企川 (上海市乳肉管理所)

(韩日衷 (新疆八一农学院))

毓厚基 (北京市食品公司)

戴惠敏 (吉林农业大学)

审 稿 万首正 王建经 刘士纲 刘自力

(吴光先 吴信法 吴广德 李普霖)

李泽民 张傲行 陈乃文 陈眷华

钱舜华 崔迈农 韩金谷 景火保

天津商品检验局

第三版编审人员

主 编 张彦明 余锐萍 杰古欧 编 主
副主编 薛慧文 崔言顺 贾永清 徐昆龙
编写人员 (以姓名笔画为序) 杰古欧 音 编
王彩虹 (中国农业大学)
(李大同) 王晶钰 (西北农林科技大学)
孙继国 (河北农业大学)
(李惠萍) 余锐萍 (中国农业大学)
亚琴末 张彦明 (西北农林科技大学) 审
陈明勇 (中国农业大学)
孟宪荣 (华中农业大学)
娄 华 (佛山科技学院)
徐昆龙 (云南农业大学)
审 稿 贾永清 (东北农业大学) 审
黄吉凤 (南京农业大学) 李晋霖
崔言顺 (山东农业大学) 陈春华
薛慧文 (甘肃农业大学) 魏人保
审 稿 龚大勋 孙锡斌

第五版前言

第四版编审人员

主 编 张彦明 (西北农林科技大学)

余锐萍 (中国农业大学)

副主编 薛慧文 (甘肃农业大学)

崔言顺 (山东农业大学)

徐昆龙 (云南农业大学)

李 郁 (安徽农业大学)

参 编 (以姓名笔画为序)

王晶钰 (西北农林科技大学)

刘 力 (西南大学)

杨莲茹 (内蒙古农业大学)

张安国 (天津农学院)

陈明勇 (中国农业大学)

娄 华 (佛山科技学院)

黄素珍 (山西农业大学)

审 稿 郑明光 (吉林大学)

本书自出版以来，深受广大师生好评，为教学科研提供了重要参考。本书在编写过程中，得到了许多专家和同行的帮助，特别是得到了西北农林科技大学领导和同事们的支持。本书在编写过程中，得到了许多专家和同行的帮助，特别是得到了西北农林科技大学领导和同事们的支持。

第五版前言

《动物性食品卫生学》(第四版)于2009年8月出版以来,全国很多普通高等院校使用了这本教材,反映良好,使用量较大。经推荐和评审,本教材获2011年陕西省普通高等学校优秀教材一等奖。2012年教育部将本教材列入了第一批“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材。接到中国农业出版社关于组织编写《动物性食品卫生学》(第五版)教材的通知后,第一主编张彦明教授制订了修订方案,组织了编写人员,在山西农业大学召开了教材编写人员会议,讨论并确定了修订方案,落实了编写任务。初稿完成后,第一主编张彦明教授对书稿进行了全面、认真的修改,对部分章节的内容进行了较大的改动,使本教材的内容得到了更新,在格式上也达到了协调和统一。第二主编余锐萍教授,副主编薛慧文教授、崔言顺教授、徐昆龙教授、李郁教授对书稿进行了全面的修改。郑明光教授对书稿进行了全面仔细的审稿,提出了宝贵的修改意见和建议,使本教材的质量得以保证。

本次修订是在第四版的基础上进行的,做了较大篇幅的修改,修订的原则是:从总体上压缩篇幅,使教材内容精练,同时增加新内容,使教材法规和标准现行、方法技术先进、条理清楚、文字精练、图文并茂。主要修改内容包括:①鉴于农业部发布了《生猪屠宰检疫规程》《牛屠宰检疫规程》《羊屠宰检疫规程》和《家禽屠宰检疫规程》,其宰前检疫和宰后检验不可分割,所以将原第九章畜禽收购的兽医卫生监督和宰前检疫与第十一章畜禽的宰后检验与处理合并为现第十章畜禽屠宰检疫;②将原第十章序号变为第九章,并且由于目前我国尚未制定家兔屠宰检疫规程,所以将原第三节“家兔屠宰加工工艺及卫生要求”的内容去掉;③将原第十二章屠宰畜禽常见传染病的检验与处理和原第十三章屠宰畜禽常见寄生虫病的检验与处理合并为现第十一章屠宰畜禽重要传染病和寄生虫病的检验与处理,其检疫的传染病和寄生虫病以农业部发布的上述4个检疫规程中规定检疫的疫病为准,不再额外检疫其他疫病,并且将不同畜禽的相同疫病合并在一起叙述;④对其他各章的内容也进行了修订和更新。

本教材以我国《食品安全法》为基准,将国内现行的食品质量安全法规及食品安全国家标准引入了相关章节的内容中,方便师生在教学中及相关人员在工作中快速查找和应用,为教学提供一本知识系统、内容丰富、技术先进的教材,同时也为有关科研、监督检验机构和食品加工企业的技术人员提供一本有价值的参考书。

本教材的编写和出版,得到了中国农业出版社的关心和支持,同时也得到了西北农林科技大学在工作和经费方面的支持。本教材书稿得到了郑明光教授的认真审阅。在此一并表示衷心的感谢!

由于我们的水平有限,加之时间比较仓促,书中难免存在一些不足,恳请读者批评指正。

编者

2015年6月

第二版前言

为了适应兽医公共卫生学科的发展，较确切地反映课程内容，在《兽医卫生检验》第一版教材修订会上，决定将课程名称改为《动物性食品卫生学》，故这本教材实际上是在原《兽医卫生检验》教材的基础上编写的。由于本课程内容涉及多种学科，加之编写人员经验不足、水平有限，书中错误和不当之处在所难免，诚恳希望读者和专家们提出宝贵意见，以便进一步补充改正。

在编写本书的过程中，得到农业部教材指导委员会等单位的大力支持，吴信法、李普霖等老师帮助审阅了全部书稿，提出了不少修改意见，在此表示衷心感谢。

1989年10月25日

编者

第三版前言

由刘占杰、王惠霖教授主编的全国高等农业院校兽医专业统编教材《兽医卫生检验》于1983年的问世,为我国本学科的发展起到了奠基作用。1992年修订、出版时改称为《动物性食品卫生学》,至今已印刷9次共37300册,为我国的兽医高等教育事业做出了较大的贡献。近10年来,随着我国国民经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,国内市场对动物性食品的需求量持续上升,我国畜禽产品的出口量在国际市场日益竞争激烈的情况下仍然不断增加,从而极大地促进了养殖业和食品工业的快速发展。与此同时,为了保障动物性食品的安全性和维护出口信誉,我国动物性食品卫生监督与检验的法制化建设步伐不断加快,食品卫生国家标准不断修订和出新,食品卫生检验的方法不断完善和统一,动物屠宰检疫实施“定点屠宰,集中检疫,先检疫后上市,市场监督管理”,从而使我国动物性食品卫生监督与检验工作基本步入了法制化轨道。在这种新的形势下,迫切需要对原教材进行修订。经有关专家评审,中国农业出版社委托西北农林科技大学张彦明教授担任全国高等农业院校“十五”规划教材《动物性食品卫生学》第三版的第一主编,中国农业大学余锐萍教授为第二主编,组织全国部分高等农业院校本课程的主讲教师,在原教材的基础上进行了全面修订,大多数章节的内容是重新编写的。尤其是新增加了动物性食品的安全性评价、兽药和饲料添加剂污染与控制、绿色食品生产与质量标准、分割肉的加工卫生与检验等章节的内容,屠宰检疫检验的卫生处理按中华人民共和国国家标准 GB 16548—1996《畜禽病害肉尸及产品无害化处理规程》执行,将我国现行的绝大多数动物性食品卫生国家标准引入了有关章节的内容中,以适应我国动物性食品卫生监督与检验工作的现状及加入WTO后面临的新要求,为教学提供一本知识系统、内容丰富、技术先进、图文并茂的教材,同时也为有关科研、动物检疫检验机构和动物性食品加工企业的技术人员提供一本有价值的参考书。本教材同时被教育部批准为高等教育“面向21世纪课程教材”。

本教材的编写和出版,得到了中国农业出版社的关心和支持,同时也得到了西北农林科技大学、中国农业大学、云南农业大学在工作和经费方面的支持。尤其是得到了龚大勋、孙锡斌教授的关心和帮助。他们对本书稿进行了全面、仔细的审阅,并提出了宝贵的修改意见和建议,在此一并表示衷心的感谢。

由于我们的水平有限,加之时间比较仓促,书中难免存在一些缺点和错误,恳切希望读者批评指正。

编者

2002年1月

第四版前言

本书“面向21世纪课程教材”《动物性食品卫生学》(第三版)由中国农业出版社于2002年8月出版,经全国很多普通高等院校使用,反映良好,2005年被评为“全国高等农业院校优秀教材”。为了更好地适应教学需求,更新教材内容,我们决定对本教材进行修订,并且被教育部批准为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。接到中国农业出版社的通知后,张彦明教授制定了修订方案,组织了编写人员,在安徽农业大学召开了第一次编写人员会议,讨论并确定了修改方案,落实了编写任务。初稿完成后,在佛山科技学院召开了第二次编写人员会议,对每位参编人员交来的初稿进行了初步修改。会后,主编对书稿进行了全面、认真的修改,对部分章节的内容进行了大的改动,使得本教材在内容和格式上达到了协调和统一。副主编薛慧文教授对书稿进行了认真、全面的修改,主编余锐萍教授、副主编崔言顺教授对书稿部分内容进行了修改。郑明光教授对书稿进行了全面仔细的审稿,提出了宝贵的修改意见和建议,使本教材的质量得以进一步提高。

第四版教材是在第三版教材的基础上编写完成的,但进行了较大篇幅的修改,修订的原则是,从总体上凝练教材内容,精简文字,压缩篇幅,适当增加新内容,力求做到内容系统丰富,有较大幅度更新,法规和标准现行,方法技术先进,条理清楚,文字精练,图文并茂。主要修改内容包括:①将第三章和第五章合并,并删去第五章第二节的内容;②将第七章“绿色食品的生产与标准”修改为“安全动物性食品的生产与管理”,内容包括无公害食品、绿色食品和有机食品;③将第十七章内容合并到第八章中,精简文字;④将第九章中第一节和第二节合并,精简文字;⑤将第十四章和第十五章合并,精练内容;⑥将第十八章和第十九章合并,精练内容;⑦将第二十一章和第二十二章合并,精练内容;⑧增加了“食品安全监督管理与控制”和“蜂产品的加工卫生与检验”两章内容。

本教材以我国新颁布的《食品安全法》为基准,将国内现行的食品质量安全法规政策及动物性食品卫生国家标准引入了相关章节的内容中,以方便师生在教学、相关人员在工作中快速查找和应用,为教学提供一本知识系统、内容丰富、技术先进、结构合理、重点突出的教材,同时也为有关科研、监督检验机构和食品加工企业的技术人员提供一本有价值的参考书。本教材的编写和出版,得到了中国农业出版社的关心和支持,同时也得到了西北农林科技大学在工作和经费方面的支持,尤其是得到了郑明光教授的关心、帮助,在此一并表示衷心的感谢。

由于我们的水平有限,加之时间比较仓促,书中难免存在一些不足,恳请读者批评指正。

编者

2005年1月

编者

2009年6月

目 录

第十一章	屠宰畜禽重要传染病的卫生检验与处理	章三第
第十二章	屠宰畜禽重要寄生虫病的卫生检验与处理	章四第
第十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章五第
第十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章六第
第十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章七第
第十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章八第
第十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章九第
第十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章十第
第十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章十一第
第二十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章十二第
第二十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章十三第
第二十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章十四第
第二十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章十五第
第二十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章十六第
第二十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章十七第
第二十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章十八第
第二十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章十九第
第二十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章二十第
第二十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章二十一第
第三十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章二十二第
第三十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章二十三第
第三十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章二十四第
第三十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章二十五第
第三十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章二十六第
第三十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章二十七第
第三十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章二十八第
第三十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章二十九第
第三十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章三十第
第三十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章三十一第
第四十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章三十二第
第四十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章三十三第
第四十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章三十四第
第四十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章三十五第
第四十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章三十六第
第四十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章三十七第
第四十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章三十八第
第四十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章三十九第
第四十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章四十第
第四十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章四十一第
第五十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章四十二第
第五十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章四十三第
第五十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章四十四第
第五十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章四十五第
第五十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章四十六第
第五十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章四十七第
第五十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章四十八第
第五十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章四十九第
第五十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章五十第
第五十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章五十一第
第六十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章五十二第
第六十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章五十三第
第六十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章五十四第
第六十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章五十五第
第六十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章五十六第
第六十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章五十七第
第六十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章五十八第
第六十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章五十九第
第六十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章六十第
第六十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章六十一第
第七十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章六十二第
第七十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章六十三第
第七十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章六十四第
第七十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章六十五第
第七十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章六十六第
第七十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章六十七第
第七十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章六十八第
第七十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章六十九第
第七十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章七十第
第七十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章七十一第
第八十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章七十二第
第八十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章七十三第
第八十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章七十四第
第八十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章七十五第
第八十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章七十六第
第八十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章七十七第
第八十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章七十八第
第八十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章七十九第
第八十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章八十第
第八十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章八十一第
第九十章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章八十二第
第九十一章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章八十三第
第九十二章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章八十四第
第九十三章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章八十五第
第九十四章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章八十六第
第九十五章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章八十七第
第九十六章	屠宰畜禽重要中毒性疾病的卫生检验与处理	章八十八第
第九十七章	屠宰畜禽重要寄生虫性疾病的卫生检验与处理	章八十九第
第九十八章	屠宰畜禽重要细菌性疾病的卫生检验与处理	章九十第
第九十九章	屠宰畜禽重要真菌性疾病的卫生检验与处理	章九十一第
第一百章	屠宰畜禽重要病毒性疾病的卫生检验与处理	章九十二第
第五版前言		
第二版前言		
第三版前言		
第四版前言		
绪论		1
第一篇 动物性食品污染与控制		
第一章 动物性食品污染及安全性评价		13
第一节 动物性食品污染概述		13
第二节 动物性食品的安全性评价		17
第二章 动物性食品的生物性污染与控制		30
第一节 食源性疾病		30
第二节 微生物污染与动物性食品的腐败变质		31
第三节 微生物性食物中毒		36
第四节 动物性食物中毒		49
第五节 生物性食物中毒的流行病学及其预防措施		49
第三章 动物性食品的化学性污染与控制		51
第一节 概述		51
第二节 农药对动物性食品的污染		54
第三节 有毒金属对动物性食品的污染		60
第四节 非金属有害化合物对动物性食品的污染		66
第五节 食品添加剂及其对动物性食品的污染		70
第六节 食品包装材料的污染及控制		75
第七节 动物性食品化学性污染的控制措施		77
第四章 动物性食品中兽药残留与控制		80
第一节 动物性食品中抗微生物药物残留		80
第二节 动物性食品中抗寄生虫药物残留		87

第三节	动物性食品中激素类和 β -受体激动剂类药物残留	90
第四节	动物性食品中其他药物残留	92
第五节	动物性食品中兽药残留的控制	92
第五章	动物性食品的放射性污染与控制	94
第一节	食品放射性污染物的来源和途径	94
第二节	食品放射性污染的危害	96
第三节	食品放射性污染的控制	97
第六章	安全动物性食品的生产与管理	100
第一节	无公害食品的生产与管理	100
第二节	绿色食品的生产与管理	102
第三节	有机食品的生产与管理	108
第七章	食品安全监督管理与控制	114
第一节	食品安全监督管理	114
第二节	HACCP 体系	122
第三节	GMP 体系	125
第四节	食品安全的其他质量控制体系	127
第二篇 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验		
第八章	屠宰加工企业的建立及其卫生要求	133
第一节	屠宰加工企业选址和布局的卫生要求	133
第二节	屠宰加工企业主要组成部分的卫生要求	135
第三节	屠宰污水的处理	142
第九章	畜禽屠宰加工的兽医卫生监督	148
第一节	生猪屠宰加工工艺及卫生要求	148
第二节	牛、羊屠宰加工工艺及卫生要求	152
第三节	家禽屠宰加工工艺及卫生要求	155
第四节	屠宰加工车间生产人员的卫生要求和个人防护	157
第十章	畜禽屠宰检疫	159
第一节	畜禽屠宰检疫概述	159
第二节	屠宰后淋巴结的检验	166
第三节	畜禽屠宰检疫程序和方法	175
第四节	病害动物和病害动物产品生物安全处理	183

第十一章 屠宰畜禽重要传染病和寄生虫病的检疫与处理	186
第一节 屠宰畜禽重要传染病的检疫与处理	186
第二节 屠宰畜禽重要寄生虫病的检疫与处理	202
第十二章 病变组织、器官和品质异常肉的检验与处理	207
第一节 局限性和全身性病变组织的检验与处理	207
第二节 病变器官的检验与处理	210
第三节 肿瘤的检验与处理	214
第四节 性状异常肉的检验与处理	216
第五节 中毒动物肉的检验与处理	220
第十三章 市场肉类的卫生监督与检验	225
第一节 市场肉类卫生监督的意义和基本要求	225
第二节 市场肉类监督检验的一般程序和方法	225
第三节 病、死畜禽肉的监督检验与处理	228
第四节 劣质肉的检验与处理	229
第五节 肉类交易市场的卫生监督	231
第三篇 各类动物性食品的加工卫生与检验	
第十四章 肉的形态结构及在保藏过程中的变化与检验	237
第一节 肉的形态结构及在保藏过程中的变化	237
第二节 肉的卫生检验与品质评定	245
第十五章 肉的保藏加工及肉制品的卫生监督与检验	251
第一节 肉的冷冻加工和冷藏肉的卫生检验	251
第二节 分割肉的加工卫生与检验	256
第三节 肉的腌制加工卫生与检验	261
第四节 肉类罐头的加工卫生与检验	264
第五节 熟肉制品的加工卫生与检验	268
第十六章 食用动物油脂和副产品的加工卫生与检验	271
第一节 食用动物油脂的加工卫生与检验	271
第二节 食用副产品的加工卫生与检验	277
第十七章 乳与乳制品的加工卫生与检验	282
第一节 乳的性质及影响乳品质量安全的因素	282

第二节	生鲜乳的生产加工卫生与检验	287
第三节	乳制品的加工卫生与安全卫生标准	298
第十八章	蛋与蛋制品的加工卫生与检验	309
第一节	蛋的形态结构和理化性质	309
第二节	鲜蛋的贮存保鲜及新鲜度检验	314
第三节	蛋制品的加工卫生与检验	322
第四节	蛋与蛋制品的卫生标准	328
第十九章	动物性水产品的加工卫生与检验	334
第一节	鱼的解剖学特点和动物性水产品的主要成分	334
第二节	鱼与鱼制品的加工卫生及保藏过程中的变化	339
第三节	鱼的卫生检验	342
第四节	贝甲类的卫生检验	345
第五节	有毒鱼、贝类的鉴别及食物中毒的预防	346
第六节	动物性水产品的卫生标准	350
第二十章	蜂产品的加工卫生与检验	356
第一节	蜂蜜的加工卫生与检验	356
第二节	蜂王浆的加工卫生与检验	363
主要参考文献		368