

食品豆腐脑安全培训

汇报人：小无名

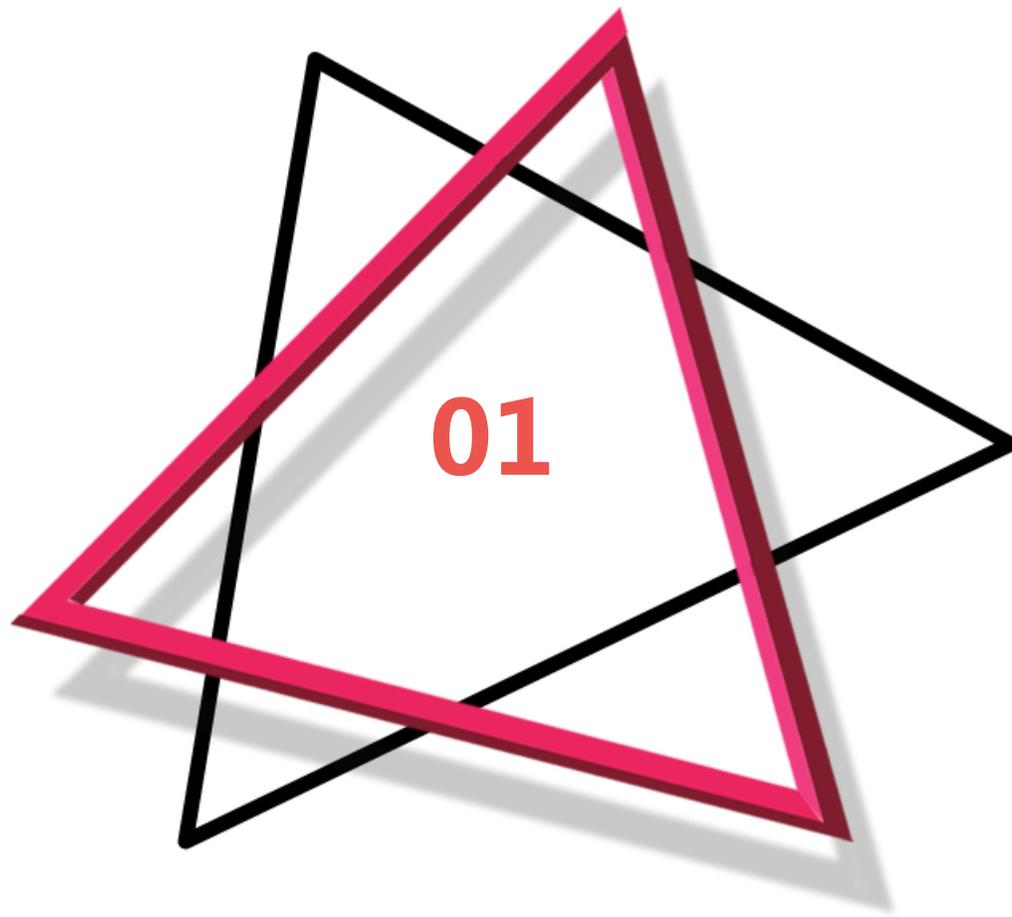
29





CONTENTS

- **食品安全概述**
- **豆腐脑生产工艺与食品安全**
- **加工过程中的食品安全管理**
- **成品检验与储存运输中的食品安全保障**
- **食品安全事故应急处理与预防措施**
- **总结与展望**



食品安全概述



食品安全的定义与重要性



食品安全定义

食品安全指食品无毒、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。



食品安全的重要性

食品安全是关系国计民生的大事，它涉及到每个人的身体健康和生命安全，也涉及到国家的经济发展和社会稳定。



食品安全法规及标准

食品安全法规

包括《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等，对食品生产、加工、流通、消费各环节进行了详细规定。

食品安全标准

包括国家标准、行业标准、地方标准和企业标准等，对食品中的有害物质、微生物、添加剂等进行了限量规定。





食品污染与危害

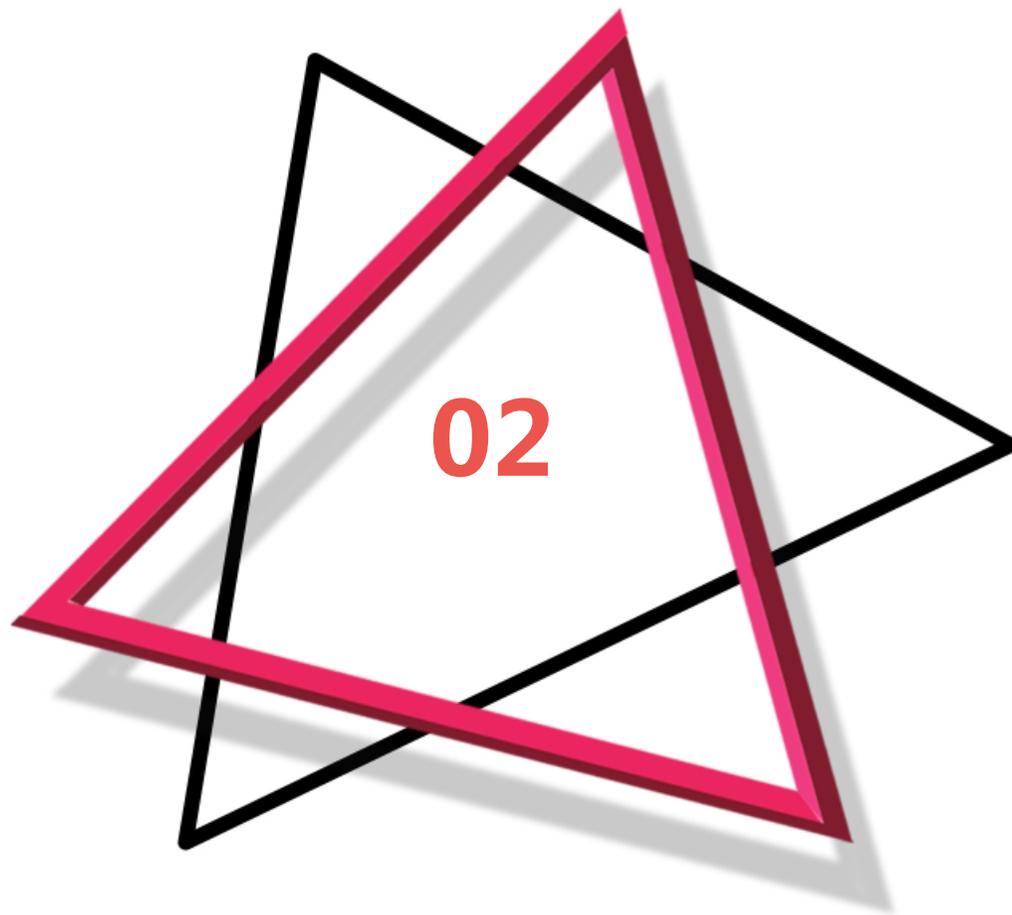
食品污染

指食品在生产、加工、运输、储存、销售等过程中被有害物质污染，导致食品质量下降，对人体健康产生危害。

食品污染的危害

食品污染可能导致人体急性或慢性中毒，引发各种疾病，甚至危及生命。同时，食品污染还可能影响食品的口感和营养价值，降低人们的生活质量。





豆腐脑生产工艺与食品安全

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/747015155110006114>