**食品安全与食品卫生（20.130.0.1）**

以现代食品安全科学的观点，介绍国内外食品安全方面存在的问题，重点是生物性危害、化学性危害、物理性危害分析及其控制措施；既讲授食源性疾病 ( 包括人兽共患疾病 ) 和食源性危害 ( 食品添加剂、金属污染、亚硝胺、多环芳烃、杂环胺、农药与兽药残留、霉菌毒素和藻类毒素污染、食品本身存在的天然毒素 )，还介绍食品安全领域新的热点问题 ( 如转基因食品、辐照食品、食品添加剂等 ) 的现状、产生原因、危害、防治要点。

Food Safety and Hygiene

Introduction to physical, chemical and biological hazards, food contamination, food sanitation, transgenic food, microbiological foodborne disease and risk analysis in food safety are in this courses. Students will be capable of jobs as regard to food safety.