

《论食品安全》

图书基本信息

书名：《论食品安全》

13位ISBN编号：9787506668828

10位ISBN编号：7506668823

出版时间：2012-10

出版社：李寿崧 中国标准出版社 (2012-10出版)

作者：李寿崧

页数：222

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《论食品安全》

内容概要

《论食品安全》主要收集了作者李寿崧近20年来研究食品安全问题所执笔撰写的论文、文章。这些论文、文章分别发表于国内相关期刊或国际学术会议论文集上，被国内外许多学术论文、文章所引用，并被国内许多重要的期刊论文网站所收集。

《论食品安全》中的论文和文章主要涉及对食品安全理论研究的一些思考，涉及食品安全控制理论中的危害分析和关键控制点（HACCP）、食品安全风险分析（FSRA）理论、食品安全标准问题、食品安全与WTO原则关系研究、涉台食品安全理论研究等；论文和文章还反映了作者与出入境检验检疫实际工作相结合，研究解决一些实际工作中的食品安全问题，并形成研究结果的情况。

《论食品安全》

书籍目录

理论篇 推行HACCP的八大误区 国家标准《罐头食品商业无菌的检验》实施十年回顾 HACCP——保证食品安全的利器 HACCP法规一览 中国应当建立自己的食品加工安全控制模式——试论HACCP理论与中国实际相结合 食品安全与国际食品贸易 食品安全与食品风险分析 中国食品企业和餐饮业建立和实施HACCP体系的整体构想及其研究进展 食品安全永远是在寻求一个平衡点——兼论加强发展中国家食品安全能力建设 食品安全与WTO / SPS原则 食品微生物定量风险评估研究现状、基本框架及其发展趋势 《食品安全法》的与时俱进和理念创新 台湾地区的食品安全卫生管理 台湾地区输入、输出食品管理体制、机制现状及其启示 从贸易数字、访台观感和乳粉三聚氰胺事件对台影响看开展闽台食品科技交流与合作的重要性 海峡两岸食品安全管理的同和异 食品安全问题中的“限用物质”和“禁用物质”——关于MRL、“不得检出”和LOD、EMRL、MRPL 实践篇 葡萄球菌食物中毒与葡萄球菌肠毒素 中国出口蘑菇罐头葡萄球菌肠毒素问题的研究 产毒金葡菌和黏质沙雷氏菌在蘑菇罐头中的生长及产毒、产TECRA阳性物质的规律 麻鸭感染新城疫病毒HI抗体效价的比较研究 出口冷冻烤鳗生产的安全卫生问题 鸡新城疫及其他 中国出口蘑菇罐头生产的安全卫生质量控制 福建沿海文蛤产地和暂养地贝类毒素毒化状况 关于对美国农业部食品安全检验署（FSIS）来函提出禽肉产品中大肠杆菌 O157：H7及其他肠道致病菌问题的质疑 罐装食品的商业无菌和商业无菌检验 后记

章节摘录

版权页：插图：危害识别：对于化学因素（包括食品添加剂、农残和药残、污染物和天然毒素）而言，危害识别主要是指要确定某种物质的毒性（即产生的不良效果），在可能时对这种物质导致不良效果的固有性质进行鉴定。由于资料往往不足，因此最好采用所谓的“证据力”（weight-of-evidence）方法。这种方法要求对从适当的数据库、同行评审的文献以及可获得的其他来源（如企业界）未发表的研究中得到的科学信息进行充分的评议。通常按照下列顺序对不同的研究给予不同的重视：流行病学研究、动物毒理学研究、体外试验和定量的结构-活性关系。阳性的流行病学资料及临床资料对于危害识别十分有用，但是由于流行病学研究的费用较高，对于大多数危害的研究而言，提供的数据有限，因此在实际工作中，危害识别一般采用动物和体外试验的资料作为依据。动物试验包括急性和慢性毒性试验，它们必须遵循广泛接受的标准化试验程序，同时必须实施良好实验室规范（GLP）和标准化的质量保证/质量控制（QA/QC）程序。最少数据量应当包含规定的品系数量、两种性别、适当的剂量选择、暴露途径和足够的样本量。动物试验的主要目的在于确定无可见作用剂量水平（NOEL）、无可见不良作用剂量水平（NOAEL）或者临界剂量。通过体外试验可以增加对危害作用机制的了解。通过定量的结构-活性关系研究，对于同一类化学物质（如多环芳烃、多氯联苯、二噁英），可以根据一种或多种化合物已知的毒理学资料，采用毒物当量的方法预测其他化合物的危害。危害描述：一般是由毒理学试验获得的数据外推到人，计算人体的每日允许摄入量（ADI值）[严格来说，对于食品添加剂、农药和兽药残留，是制定ADI值；对于污染物，是制定暂定每周耐受摄入量（PTEI值，针对非蓄积性污染物，如铅、镉、汞）或暂定每日耐受摄入量（FFDI值，针对非蓄积性污染物，如砷）；对于营养素，是制定每日推荐摄入量（RDI）。目前，国际上由JECFA制定食品添加剂和兽药残留的ADI值以及污染物的PTWI/PTDI值，由JMPR制定农药残留的ADI值]。由于食品所涉及的化学物质的实际含量很低，而一般毒理学试验的剂量又必须很高，因此在进行危害描述时，就需要根据动物试验的结论对人类的影响进行估计。为了与人体的摄入水平相比，需要把动物试验的数据外推到低得多的剂量，这种剂量-反应关系的外推存在质和量两方面的不确定性；此外，剂量的种属间度量系数也是目前争论很大的问题。致癌物可分为遗传毒性致癌物和非遗传毒性致癌物，前者能够直接或者间接引起靶细胞的遗传改变，其主要作用靶是遗传物质，后者作用于非遗传位点，可能导致细胞增殖和/或靶位点的持续性的功能亢进/衰竭。某些非遗传毒性致癌物（称为啮齿类动物特异性致癌物）在剂量大小不同时，会产生不同的效果（致癌或非致癌）；相反，遗传毒性致癌物没有这种作用。因此，从原则上讲，非遗传毒性致癌物可以采用阈值法如NOEL-安全系数法进行管理，最重要的就是要根据NOEL或者NOAEL值除以安全系数得出ADI值。目前，安全系数一般选为100，用以估计试验动物与人体，以及人群不同个体之间的差异。遗传毒性致癌物应当采用非阈值法进行管理，一是禁止该种化学物质的商业性使用，二是制定一个极低的可忽略不计的、对健康影响甚微或者社会可接受的风险水平。后者需要对致癌物进行定量的风险评估。

《论食品安全》

编辑推荐

《论食品安全》可供食品安全理论工作者，政府部门分管食品安全工作的领导，食品安全监管部门工作人员，食品生产加工企业的管理人员、质量安全控制人员和检验人员等参考使用。

《论食品安全》

版权说明

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.tushu000.com