

《微生物检验与食品安全控制》

图书基本信息

书名：《微生物检验与食品安全控制》

13位ISBN编号：9787501987337

10位ISBN编号：7501987335

出版时间：2012-6

出版社：中国轻工业出版社

作者：国际食品微生物标准委员会

页数：377

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

《微生物检验与食品安全控制》

内容概要

《微生物检验与食品安全控制》论述了微生物检验在食品安全管理体系中的作用。描述了在制定控制食源性疾病的目标（如已知的“风险耐受水平”或“食品安全目标”）时，如何运用风险评估和风险管理，并为控制食品中的特定危害制定有效的管理体系提供指导原则。同时，也描述了工业界和政府的任务。使其认识到，通过双方的共同努力可以有效地建立和实施食品安全体系，帮助国家确定进口的食品是否按照保护水平进行生产的。

《微生物检验与食品安全控制》

作者简介

刘秀梅，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员，博士生导师。享受国务院政府特殊津贴，卫生部有突出贡献的中青年专家，中央国家机关优秀女科技工作者，全国妇联“巾帼建功”标兵。现任国家第一届食品安全标准审评委员会委员，国家食品安全风险评估专家委员会委员，中国科学技术协会第八届全国委员会委员，中国食品科学技术学会副理事长、食品安全与标准技术分委员会主任委员，中华预防医学会卫生检验专业委员会主任委员，中国微生物学会微生物毒素专业委员会名誉主任委员。国际食品微生物标准委员会（ICMSF）委员、ICMSF中国及东北亚分委员会主席，世界卫生组织（WHO）食源性疾病流行病学负担专家组（FERG）专家成员，AOAC国际总部董事会成员，国际食品添加剂法典委员会（CCFA）秘书长，国际食品科技联盟（IUFOST）食品安全专家委员会共同主席，国际食品科学院（IAFOST）院士。曾任中国疾病预防控制中心食品安全首席专家，中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所副所长。从事食品微生物学应用基础性研究35年，在原因不明食物中毒病因及食源性致病菌系统分类学研究、检验技术及微生物限量标准研究、食品微生物风险评估、转基因食品致敏安全性评价等领域有丰富的实践经验。先后主持多项国家自然科学基金、卫生部科技基金、科技部“十五”、“十一五”及国家社会公益重点项目（如：食源性疾病监控技术的研究、微生物危险性评估在食源性疾病中的应用研究、食品安全监测体系与溯源技术的研究及细菌性食源性疾病溯源及预警技术的研究等），在公共卫生与预防医学、食品科技领域做出重要贡献。

《微生物检验与食品安全控制》

书籍目录

1 微生物危害与控制1.1 引言1.2 历史1.3 食品安全管理体系的概念1.4 历史发展1.5 食源性疾病的状况：病原体或污染物1.6 导致食源性疾病的因素1.7 有效控制措施的重要性1.8 GHP和HACCP的有效性1.9 FSO能提高食品安全并减少食源性疾病吗？1.10 FSO在食品安全管理中的应用1.11 执行、过程、产品及默认标准1.12 制定控制措施1.13 评估过程控制1.14 可接受标准1.15 微生物标准1.16 微生物检验1.17 结论1.18 参考文献2 风险评估与FSO的制定2.1 引言2.2 消费者保护的可耐受水平2.3 流行病学数据的重要性2.4 风险评价2.5 食品安全目标（FSOS）2.6 依据专家组的风险评估制定FSO2.7 以定量风险评估评价风险2.8 以定量风险评估为基础制定FSO2.9 与风险和其他因素相关的FSO的严格程度2.10 结论2.11 参考文献3 通过控制措施达到FSO3.1 引言3.2 控制措施3.3 确定FSO的技术可行性3.4 控制措施的重要性3.5 执行标准3.6 过程和产品标准3.7 微生物学采样和执行标准的应用3.8 默认标准3.9 过程确认3.10 监测和验证控制措施3.11 选择控制措施的实例3.12 评估食品安全管理系统的等效性3.13 参考文献附件3-A 食源性疾病常用控制措施4 可接受标准的选择与应用4.1 引言4.2 等效性.....5 用于批次接受的微生物标准的制定6 采样概率和采样原则7 采样方案8 分级采样方案及类型9 加严、缩减和调查性采样10 二级采样方案用于批次接受的实践11 评估环境控制的采样12 采样、样品处理和样品分析13 过程控制14 花生中的黄曲霉毒素15 乳粉中的沙门氏菌16 熟制香肠（法兰克福香肠）中的单核细胞增生李斯特氏菌17 冷冻生牛肉馅饼中的大肠杆菌0157:H7附录A 术语表附录B 国际食品微生物标准委员会的目标和成就附录C ICMSF成员附录D ICMSF出版物附录E 图表来源

章节摘录

5.7.6 对不可接受批次的处置 当某批次不符合微生物标准时，必须用可接受的方式对该批次进行处理。如果该批次不符合微生物标准，食品就是不符合现行法规的，将按照现行法规的规定进行处置。不符合微生物指南的批次，根据情形不同可能是可接受的。如果该批次不符合微生物规定，根据对消费者的风险、预期用途、由腐坏或其影响引起的潜在产品缺陷等情况，购买者可以拒收这些食品。但在某些情况下，应当确认不符合标准的原因并实施纠偏措施。对被拒收批次处置方式的选择受对消费者的风险、食品类型、适用的法律规定和食品最初预期用途等的影响。处置措施可包括分选、返工和销毁。在某些情况下，如果随后的过程将消除危害，则可用这些食品作为配料。所做的选择必须符合现行法规的要求。

5.8 微生物标准的例证 表5-3中给出了可应用本章所述原理制定的微生物标准的示例。该示例来自ICMSF的早期建议（ICMSF，1986）。该标准包括指示菌[即需氧平板计数（APC）、大肠菌群]、分析方法、采集的样品数量、必须符合标准的样品数量以及每克中的微生物限量。此简单的概述必须补充其他信息，如：为什么选择这些标准和对其必要性原因的表述，这些标准应用的食物链环节，分析样品采集、处理和制备的方法，分析单位（本示例中沙门氏菌的分析单位为25g），分析单位能否混合分析（本示例中，5个25g分析单位可以合并成1个125g混合样用于分析），以及对不符合标准批次的处置。如果鸡蛋用于供易感人群（如医院、敬老院）食用，标准可制定得更严格一些。

《微生物检验与食品安全控制》

编辑推荐

《国际食品微生物标准委员会（ICMSF）食品微生物丛书：微生物检验与食品安全控制》资料由国际食品微生物标准委员会（International Commission on Microbiological Specifications for Foods, ICMSF）提供。ICMSF是为满足国际性可接受的需求以及主管部门为确定国际贸易食品中的微生物限量而成立的。目前，该委员会由11个国家的18名食品微生物学家组成，他们分别来自政府部门的公共卫生、农业和食品工程学实验室，以及大学和食品企业。

《微生物检验与食品安全控制》

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