

<<食品卫生检验与管理>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生检验与管理>>

13位ISBN编号：9787122034304

10位ISBN编号：7122034305

出版时间：2008-10

出版时间：丁立孝 化学工业出版社 (2008-10出版)

作者：丁立孝

页数：259

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品卫生检验与管理>>

内容概要

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：食品卫生检验与管理》是高职高专“十一五”规划教材 食品类系列之一。

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：食品卫生检验与管理》根据食品卫生检验与管理岗位的需要，将检验标准、检验技术和管理技术有机结合，避免了单纯讲检验技术而不讲标准与管理的弊端。

内容上实现了理论与技能训练相结合，技术与检验标准相结合，检验与质量管理相结合，突出高职教育特色。

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：食品卫生检验与管理》分为理论知识和实验实训两部分，理论知识主要包括：食品卫生微生物学检验室、食品卫生微生物学检验技术基础、食品卫生微生物学检验的基本程序、食品中微生物标准检验与分析技术、食品中微生物的快速分析检测技术、食品卫生微生物学检验标准介绍与应用、食品质量管理体系的建立与实施等内容。

实验实训包括微生物基础实验、常见食品卫生微生物学检验及企业实训项目，以加强学生的实践技能培养。

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：食品卫生检验与管理》可作为高职高专食品类专业的教材及食品卫生检验的培训教材，也可作为食品企业管理和食品企业检验人员的参考资料。

<<食品卫生检验与管理>>

书籍目录

理论知识第一章 绪论第一节 食品安全与卫生管理的重要性一、我国的食品安全问题二、食品卫生检验与管理的重要性第二节 食品工厂卫生管理一、食品卫生微生物学检验人员的素质二、食品卫生微生物学检验与管理的关系三、食品卫生微生物学检验的意义第三节 食品卫生微生物学检验的内容与特点一、食品卫生微生物学检验的范围二、食品卫生微生物学检验的指标三、食品卫生微生物学检验的特点第四节 食品卫生检验与管理的展望本章资料库思考题第二章 食品卫生微生物学检验实验室第一节 食品卫生微生物学检验实验室的设计与管理一、实验室的设计二、实验室的管理第二节 食品卫生微生物学检验实验室操作技术要求一、无菌操作要求二、无菌室使用要求三、消毒灭菌要求四、有毒、有菌废物处理要求五、培养基制备要求六、样品处理要求七、样品检验、记录和报告的要求第三节 食品卫生微生物学检验实验室的质量控制一、质量控制的概念二、质量控制方法三、外部质量评估四、内部质量控制第四节 实验室的认证、认可一、认可与认证二、认可原则三、认可体系四、认可的条件五、认可程序六、认可的作用和意义本章资料库思考题第三章 食品卫生微生物学检验技术基础第一节 基本操作技术及相关知识一、灭菌和消毒二、培养基的类型三、无菌操作技术第二节 微生物分离与保藏技术一、分离与纯培养技术二、菌种保藏技术第三节 微生物观察技术一、四大类微生物群体形态观察二、显微技术第四节 微生物生化反应分析技术一、糖(醇)类代谢试验二、氨基酸和蛋白质代谢试验三、有机酸盐和铵盐的利用试验四、淀粉水解试验五、明胶液化试验六、三糖铁(TSI)琼脂试验七、过氧化氢酶试验八、血浆凝固酶试验九、动力试验第五节 血清学实验一、抗原和抗体二、血清学反应本章资料库思考题第四章 食品卫生微生物学检验的基本程序第一节 食品卫生微生物学检验的取样方法一、取样准备工作二、取样计划三、取样(采样)方法第二节 样品的保存与制备一、样品的标记和运输二、样品的保存三、检验样品的制备第三节 试验设计和数据处理一、试验设计二、菌落计数三、最近似值(MPN)计数法四、测量不确定度第四节 原始记录和试验报告一、原始记录二、食品卫生微生物学检验报告本章资料库思考题第五章 食品中微生物标准检验与分析技术第六章 食品中微生物的快速分析检测技术第七章 食品卫生微生物学检验标准介绍与应用第八章 食品质量管理体系的建立与实施第九章 微生物基础实验第十章 常见食品卫生微生物学检验第十一章 实训项目附录

章节摘录

第一章 绪论第一节 食品安全与卫生管理的重要性什么是食品安全性 (food safety) , 目前还没有一个统一的定义, 其含义在不同的国家或机构间是不同的。

美国食品与药品管理局 (The American Food and Drug Administration , FDA) 的食品安全与应用营养中心 (Center for Food Safety and Applied Nutrition , CFSAN) 解释的含义是: “ 食品安全性是一个保证疾病或危害不会因为摄入食品而产生的连续体系, 在从农场到餐桌这个连续体系中, 农场 (生产)、加工、运输、零售、餐桌 (家庭) 等所涉及的每一个人在保持全民族食品供应安全中发挥相应的作用。

” FAO / WHO 的定义是: “ 对食品按照其原定用途进行制作和 (或) 食用时, 提供不会使消费者受到危害的保证。

” 目前, 全球食品安全形势不容乐观, 主要表现为食源性疾病不断上升、恶性食品污染事件接二连三 (“ 疯牛病 ”、二*英事件、大肠杆菌O157 : H7事件等)、新技术与新工艺带来新的危害致使世界范围内食品贸易纠纷不断, 食品安全问题成为影响食品国际贸易的重要因素。

因此, WHO 将食品安全称为全球公共卫生领域的重点。

<<食品卫生检验与管理>>

编辑推荐

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·食品卫生检验与管理》可作为高职高专食品类专业的教材及食品卫生检验的培训教材，也可作为食品企业管理和食品企业检验人员的参考资料。

<<食品卫生检验与管理>>

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:<http://www.tushu007.com>