

<<食品工厂环境检测>>

图书基本信息

书名：<<食品工厂环境检测>>

13位ISBN编号：9787502550554

10位ISBN编号：7502550550

出版时间：2004-1

出版时间：化学工业出版社

作者：董文宾 编

页数：343

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>

<<食品工厂环境检测>>

内容概要

《食品工厂环境检测》是从积极推行普及HACCP（体系）、GMP（规范）、SSOP（程序）和QS质量认证的实际需要出发，以促进食品加工企业提高环境清洁程度和进行安全卫生生产为目的而编写的一部分分析检测专业工具书。

《食品工厂环境检测》共七章，主要包括绪论、分析检测方法的选择、评价与数据处理、环境样品采集与预处理、空气和废气的检测、水和废水的检测、环境微生物的检测以及环境检测样品制备新技术等内容。

在著作选材方面力求编入标准方法、快速检测方法和仪器方法等内容，在简述方法原理的基础上，重点突出方法的可操作性和实用性。

国以民为本，民以食为天，食以安全为先。

食品是人类须臾不可缺少的最为重要的物质，食品工业在当今已成为许多国家和地区的支柱产业。随着现代科学技术的迅猛发展、社会的不断进步和人们生活节奏的加快，作为与每个社会成员生命攸关的食品行业，已明显地呈现出下列发展趋势：即工业化食品进入每个家庭的数量越来越多；人均消费工业化食品的比重越来越大；食品作为商品流通的范围越来越广；随着科技的发展和生存环境的变化，从事食品生产的人员越来越多，人类的食物链也变得越来越复杂。

与此同时导致食品加工企业的生产规模也越来越大，社会进步和食品安全之间的矛盾也越来越突出，发生食物中毒的事件也越来越多。

如近年来，在世界上一些国家和地区频繁发生食物中毒的恶性事件，令人触目惊心。

我国的食品安全问题也不容忽视。

据最近报道，在全世界每年患癌症的500万人中，约有50%患者是与食品污染有关的；全世界平均每年有200万名以上儿童丧生于食源性疾病；2003年辽宁海城发生的一次豆奶中毒事件就造成了两千多名学生中毒；另据统计，2003年1月至6月，某省共发生食物中毒事件86起，中毒总人数1561人，其中死亡39人……诸如此类的事件，不仅损害了消费者的身心健康，有的还使消费者致残致死，甚至祸及子孙后代。

由此可见食品安全不仅关系到消费者的身体健康和生命安全，而且也是关系到国计民生和社会发展稳定的大事，也是在加入WTO后我国食品能否顺利地走向世界、能否出口创汇的关键问题。

食品安全是一项系统工程，它涉及到政策、法规、技术、设备、工艺、流通、管理等多个环节，即它是一个“从农田到餐桌”的长而复杂的食物链系统，任何一个环节出现纰漏都将可能影响到食品的安全，都将可能给消费者带来灾难。

因此我国政府在近20年来，已在有关食品生产经营、安全检验、质量评价、流通管理等方面制定或修订了一系列法律规范和制度，如《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《保健食品管理办法》、《有机食品认证管理办法》、《国家环境保护总局有机食品发展中心有机产品认证标准（试行）》、《绿色食品标志管理办法》、《无公害农产品管理办法》等，并推行HACCP、GMP、SSOP等体系和规程，制订了多种产品的强制性标准和推荐标准，正在对食品安全控制体系进行逐步完善，并且正在积极地与国际接轨。

人类进入21世纪，食品安全问题越来越成为世界各国政府和人民关注的焦点，有机食品、绿色食品和无公害农产品等安全放心食品已受到当今每位消费者的青睐，生产、经营和消费安全食品已成为世界性潮流。

我国政府也对食品安全问题倍加重视，例如2001年初开始由国家经贸委、财政部等八部委提出推行“三绿工程”；2002年农业部在全国范围内全面推进“无公害食品行动计划”；2002年科技部则将“食品安全关键技术”列入国家“十五”重大科技专项，联合卫生部、质检总局和农业部投入2亿元进行攻关；从2002年7月份开始，由国家质检总局在全国范围内推行实施“食品质量安全市场准入制度”，第一批规定的米、面、油、酱油和醋等五类贴有“QS”（质量安全）标志的产品已在2003年春节上市，初步形成了产品质量市场准入体系，此项工作的全面实施目前也在全国展开；2003年3月10日，十届全国人大一次会议审议并通过了国务院机构改革的方案，在原国家药品监督管理局的基础上组建了国家食品药品监督管理局；2003年7月18日，国务院办公厅发出《关于实施食品药品放心工程的通知

<<食品工厂环境检测>>

》，决定从现在起在全国范围内实施食品药品放心工程，按照“标本兼治，着力治本”的方针，把整治与建设、当前与长远、专项整治与日常监管有机结合起来，推进标准化生产，发展现代流通方式，开展质量认证，建立健全安全法规、标准和认证体系，完善监管体系，确保人民群众的消费安全。这一系列的政策和举措反映了我国政府对食品安全问题的高度重视，也反映了政府狠抓食品质量安全的决心和力度，同时也是在执行一项大势所趋、人心所向的历史使命。

大量的经验和教训都告诉我们，不论做任何事情，只有老老实实按照科学规律办事才能取得成功

。作为食品企业只有采用优质的生产原料、先进的生产工艺技术和设备及良好的工厂清洁卫生环境和快速精确的分析检测手段相配合，建立起HACCP体系、实施GMP并执行切合实际的SSOP规程才能生产出让消费者满意放心的安全食品，只有保持良好的生产环境才能有效避免原材料和食品的二次污染。只有坚持经常地对食品工厂环境特征性的或重要指标进行分析检测，才能做到保持环境质量良好；只有对食品工厂生产过程中的“三废”坚持经常地分析检测，才能做到对污染进行“对症下药”，才能避免对大环境的进一步污染，才能促进国家实施的“绿色环境工程”早日实现。

同时通过“三废”检测，有利于实现变“废”为宝，开展综合利用，促进企业降耗增效。

《食品工厂环境检测》以食品企业安全生产为目标，收集整理并编写了食品工厂环境及与之密切相关的常见检测项目和方法，主要包括理化指标和微生物指标检测；编入了标准分析方法、快速检测方法以及最新建立的仪器分析方法；同时编入了分析样品预处理方法、数据处理方法以及样品预处理新技术等内容。

可供食品企业的生产技术人员、食品检验、质量保证、工商管理、卫生防疫、疾病控制、环境监测和污染治理以及大专院校、科研院所的有关技术人员使用和参考。

<<食品工厂环境检测>>

书籍目录

第一章 绪论1第一节 食品安全性及有关质量保证措施1第二节 食品工厂环境检测的内容及选择项目的原则5第二章 检测方法的选择、评价与数据处理8第一节 检测方法的选择及评价8第二节 不同检测方法测定结果差异性的检验14第三节 数据处理及结果表述17第四节 数据处理软件SAS概述20第三章 环境样品的采集与预处理28第一节 大气样品的采集与预处理28第二节 水样的采集、保存与预处理43第三节 生物样品的预处理51第四章 空气和废气的检测54第一节 标准气样的配制方法54第二节 气体快速检测法64第三节 CO和CO₂含量的测定75第四节 SO₂和H₂S含量的测定87第五节 氮氧化物含量的测定97第六节 空气中烟尘浓度的检测102第七节 空气中粉尘成分的检测104第五章 水和废水的检测107第一节 水及废水的化学指标107第二节 生物学指标116第三节 微量成分指标120第四节 水及废水的理化指标检测130第六章 食品工厂环境中的微生物检测204第一节 样品的采集、运送及处理204第二节 微生物检测的指标207第三节 微生物引起的食物中毒概述215第四节 沙门菌的检测218第五节 致泻性大肠埃希菌的检测225第六节 志贺菌的检测230第七节 小肠结肠炎耶尔森菌的检测234第八节 空肠弯曲杆菌的检测240第九节 副溶血性弧菌的检测244第十节 葡萄球菌的检测247第十一节 链球菌的检测251第十二节 肉毒梭菌及其毒素的检测257第十三节 蜡样芽孢杆菌的检测261第四节 产气荚膜梭菌的检测264第五节 平酸菌的检测268第十六节 黄曲霉菌及其毒素的检测270第十七节 赭曲霉菌及其毒素的检测273第十八节 镰刀菌及其毒素的检测275第十九节 青霉菌及其毒素的检测277第二十节 炭疽杆菌及其检测279第二十一节 结核分枝杆菌的检测283第二十二节 猪丹毒丝菌的检测285第二十三节 多杀性巴氏杆菌的检测287第二十四节 钩端螺旋体的检测289第二十五节 单核细胞增生李斯特菌的检测292第二十六节 口蹄疫病毒的检测295第二十七节 狂犬病病毒的检测304第二十八节 肝炎病毒及其检测308第二十九节 疯牛病病毒的检测312第七章 食品工厂环境检测样品制备新技术314第一节 超临界流体萃取技术314第二节 膜分离技术317第三节 泡沫分离技术320第四节 固相萃取技术322第五节 固相微萃取技术323第六节 微波协助萃取技术325第七节 流动注射分析技术326附录一 食品企业通用卫生规范 (GB14881-1994) [generalhygienic regulationforfoodenterprises] 329附录二 部分食品工厂常见的废水来源及特性337主要参考文献342

<<食品工厂环境检测>>

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>