

<<肉及肉制品微生物监测应用手册>>

图书基本信息

书名：<<肉及肉制品微生物监测应用手册>>

13位ISBN编号：9787506647359

10位ISBN编号：7506647354

出版时间：2008-1

出版时间：中国标准

作者：雷质文

页数：574

字数：870000

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>

## <<肉及肉制品微生物监测应用手册>>

### 内容概要

本书立足于国际社会关于肉及肉制品微生物监测的先进理念和科学管理模式，不仅阐述了肉及肉制品生产加工过程中的微生物监测方法和终端产品的微生物检测技术，而且对其加工过程中的加工环境、包装材料及加工用水都进行了阐述，对肉及肉制品货架期的微生物学评估技术进行了探讨。

本书对肉及肉制品中兽药残留和加工用消毒剂微生物学筛查和评估技术、微生物毒素（包括细菌毒素和真菌毒素）检测技术和微生物耐药性、主要致病菌的风险分析等做了较详尽的阐述，同时结合一些实例列举了相应的策略，并进行了深入浅出的探讨，提出了肉及肉制品中微生物监测与检测和国际接轨的紧迫性、必要性及重要性。

本书面向农业部门、质检部门、卫生部门、高等院校、肉及肉制品生产企业等从事食品微生物检验和管理的业务人员（包括管理层、检验人员和后勤保障人员等），可作为学培训及日常工作参考指导书，同时对食品微生物实验室的认可工作和质量管理方面亦有一定的专业性参考价值。

## &lt;&lt;肉及肉制品微生物监测应用手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 肉及肉制品定义和分类 一、肉及肉制品的定义 二、肉及肉制品的分类  
 第二节 肉及肉制品的微生物学安全性 一、肉及肉制品的微生物学安全性 二、肉及肉制品中的微生物类群 三、肉及肉制品中微生物的主要来源 四、肉及肉制品微生物的控制策略 参考文献  
 第二章 肉及肉制品微生物检测实验室的质量管理 第一节 肉及肉制品微生物检测实验室的质量控制指南 一、管理要求 二、技术要求 三、过程控制要求 四、内部质量控制和外部质量评估 第二节 仪器设备的校准、维护和性能验证 一、仪器设备的校准 二、微生物检测实验室常用仪器设备的校准、维护和性能确认 三、微生物实验室检验用仪器的验证 第三节 微生物检测实验室的生物安全级别与规范要求 一、生物安全一级 (BSL-1) 二、生物安全二级 (BSL-2) 三、生物安全三级 (BSL-3) 四、生物安全四级 (BSL-4) 第四节 实验室信息系统的维护和管理要求 一、总则 二、环境 三、程序手册 四、系统安全性 五、数据输入和报告 六、数据检索与储存 七、硬件与软件 八、系统维护 参考文献  
 第三章 肉及肉制品样品的收集和制备 第一节 取样计划和基本原理 一、二级取样方案 二、三级取样方案 第二节 取样方法 一、取样工具 二、常用取样方法 三、基本取样要求 第三节 生肉的取样方法 一、国际标准化组织 (ISO) 关于生肉的取样方法 二、国际食品微生物标准委员会关于生肉的取样方法 三、欧盟委员会 (ECO) 关于生肉的取样方法 四、美国农业部食品安全局关于生肉的取样方法 五、新西兰食品安全局关于生肉的取样方法 六、澳大利亚检验检疫局关于生肉的取样方法 七、日本食品卫生协会关于肉制品的取样方法 八、我国关于生肉的取样方法 第四节 加工肉和副产品的取样方法 一、生碎肉及肉料 二、易腐烂生腌肉 三、耐储存、生的盐渍或腌制肉 四、煮熟的非腌制肉和馅饼 (pate) 五、煮熟的腌制肉 六、发酵香肠 七、即食产品 八、罐装非腌制肉 九、耐贮存罐装腌制肉 十、易腐烂罐装腌制肉 十一、可食干肉制品、干肉、骨粉以及干血制品 十二、饲料 .....  
 第四章 常用肉及肉制品微生物检验技术  
 第五章 肉及肉制品中微生物的检测  
 第六章 肉及肉制品加工环境和包装材料微生物学检测  
 第七章 肉及肉制品、加工环境中活的非可培养状态细菌的监测  
 第八章 加工用消毒剂的微生物学评价方法  
 第九章 细菌耐药性的检测  
 第十章 肉及肉制品货架期的微生物学评估技术  
 第十一章 用于兽药残留检测的微生物学筛选技术  
 第十二章 微生物毒素的检测技术  
 第十三章 微生物监测结果的统计过程和控制方法  
 第十四章 微生物监测在肉及肉制品 HACCP 体系中的地位和作用  
 第十五章 肉及肉制品中微生物的风险评估  
 附录一 肉及肉制品微生物实验室质量检查表  
 附录二 某出入境检验检疫系统计量管理办法 (试行)  
 附录三 肉及肉制品中大肠杆菌 (E.coli) 数据 95% 置信限计算方法  
 附录四 肉及肉制品大肠杆菌 (E.coli) 样品移动窗 (n=15, c=3, m=0, M=10)  
 附录五 加工用消毒剂微生物学评价需用的中和剂和淋洗液  
 附录六 加工用消毒剂微生物学评价的报告实例  
 附录七 加工用消毒剂微生物学评价方法需用的标准菌种  
 附录八 畜产品中沙门氏菌的风险评估

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>