

<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

13位ISBN编号：9787506649285

10位ISBN编号：7506649284

出版时间：2008-9

出版时间：中国标准出版社

作者：王竹天

页数：742

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>

<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

内容概要

随着食品工业的发展，国家对食品安全日益重视，我国各级政府和部门都加强了食品安全检测机构能力建设。

为适应当前食品安全监督检测工作的需要，保障食品安全，帮助广大食品检测人员正确理解和使用GB/T 5009《食品卫生检验方法 理化部分》，食品检验领域的专家们编写了此书。

本书以GB/T 5009—2003《食品卫生检验方法 理化部分》为基础，针对标准检验方法所列项目的检验目的、意义、被测物质的来源及本底值、卫生学意义等多方面做了介绍；对标准方法中各检验方法的原理、反应机制和化学反应式、操作步骤等问题及注意事项做了较为详细的注解；同时在参考大量文献和专著的基础上，介绍了一些有参考价值的国际先进分析技术和方法。

全书共分12章203节，分上、下两册，本册为上册，包括了第一章至第六章，内容涉及总则以及一般成分的分析、金属及微量元素的分析、农药残留的分析、兽药残留的分析、霉菌毒素的分析。

<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

书籍目录

第一章 总则 第一节 食品理化分析的基本要求 一、概述 二、标准方法（GB/T5009.1—2003）和注解 三、理化分析的具体要求 第二节 分析质量控制 一、标准操作程序或方法 二、分析方法的选择与评价 三、控制影响分析数据准确性的因素 四、实验室质量控制 五、规划设计 参考文献
第二章 一般成分的分析方法 第一节 食品的相对密度的测定 第二节 食品中水分的测定 第三节 食品中灰的测定 第四节 食品中蛋白质的测定 第五节 食品中脂肪的测定 第六节 食品中还原糖的测定 第七节 食品中蔗糖的测定 第八节 食品中淀粉的测定 第九节 植物类食品中粗纤维的测定 第十节 食品中有机酸的测定 第三章 金属及微量元素的分析方法 第一节 食品中总砷及无机砷测定 第二节 食品中铅的测定 第三节 食品中铜的测定 第四节 食品中锌的测定 第五节 食品中镉的测定 第六节 食品中锡的测定 第七节 食品中汞的测定 第八节 食品中氟的测定 第九节 食品添加剂中重金属限量试验 第十节 食品添加剂中铅的测定.....第四章 农药残留的分析方法第五章 兽药残留的分析方法第六章 霉菌毒素的分析方法

<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

章节摘录

第一章 总则第一节 食品理化分析的基本要求一、标准操作程序或方法按照ISO / IEC 17025 : 1999《检测和校准实验室能力的通用要求》和中国实验室国家认可委员会（CNA1）制定的《检测和校准实验室认可准则》（CNA1 / AC01—2002，等同ISO / IEC 17025 : 1999和GB / T15481—2000），实验室开展理化检验需要建立文件化的质量体系并有效运行。

依据ISO / IEC 17025《检测和校准实验室能力的通用要求》、ISO / TR 100136质量管理体系文件指南》和国家认证认可监督管理委员会颁布的《实验室资质认定评审准则》，实验室要建立有效的质量体系，首先应使之文件化，包括质量手册、程序文件和作业指导书的编制。

《食品卫生检验方法 理化部分》国家标准只是对于方法学进行原则性规定，每个实验室需要在进行自己的实验室内的验证研究基础上建立标准操作程序或方法（Standard Operation Procedure, SOP），用以具体、详细描述某一日常工作或测试方法的操作步骤或程序。

它是结合了本实验室的条件，为本实验室使用的某一常规工作或测试方法编写的详细步骤。

一般采用标准方法或在此标准方法的基础之上，编写适合本实验室条件的操作细则作为本实验室的SOP，以指导操作人员进行具体的工作。

SOP是在机构负责人领导下制定的技术性文件，以保证与实验室工作有关的人员使用同一标准方法进行操作，具有极重要的质量保证作用。

机构负责人使用SOP指导技术人员，使其操作性能符合质量保证的要求。

科研和技术人员可直接使用SOP完成科研任务，也可以用SOP训练参加该项任务的新人员。

质量保证规划可以直接用SOP来监督和审核，也可以将SOP作为标准，以对照科技人员的操作是否符合SOP的要求。

为了便于SOP的使用，SOP应有一描述性的题目和一代码，最好以活页形式，以便及时修正和补充，SOP汇总装订为一本，根据研究组或操作类别而分为各个分册，并附上全部SOP的目录，成为一套完整的SOP，并放在该项操作的实验室内随手可取的地方，以便查找使用。

对于一个检验实验室，应包括以下SOP：——制定、审查和分发的SOP；——对检验样品的接收、登记、标签、送检、保管、处理（销毁）的SOP；——各种测量仪器的使用、维护、清洁、校准、记录等的SOP；——检测方法及其试剂制备的SOP；——标准溶液配制的SOP；——记录保存、报告和贮存SOP；——数据收集的SOP；——质量保证规划的监督和审核的SOP；——测试中质量控制的SOP；——安全和应急的SOP。

在制定和审核时，就对SOP是否适用进行了第一次评估，在SOP被批准正式使用后，仍应不断地对它的适用性、有效性进行评估，不断修订更新，使之成为指导操作人员的技术性文件。

二、分析方法的选择与评价在食品分析标准方法中，同一测定指标或者部分指标列出了多种不同原理的测定方法，分析工作者应根据样品的特性和实验室的条件选用分析方法。

例如，样品中待测物钙的浓度比较高时，选择滴定分析就可获得准确的结果，不一定要选择高灵敏度或使用高级的仪器测定方法。

当然，分析前如果能大致了解样品中待测物的浓度及其组分，则有利于检验工作者选用适宜的分析方法。

一般情况下，用不同的测定方法测定同一试样，其测定结果具有相同准确度的可能性较小。

因此，当对被测食品试样的组分不明，或对某一项测定结果的可靠性有怀疑时，常常应用具有可比性的、不同原理的测定方法对同一试样进行对照分析，将所得结果相互比较，根据符合程度判断所选方法的可靠性。

<<食品卫生检验方法（理化部分）>>

编辑推荐

《食品卫生检验方法(理化部分)注解(上)》由中国标准出版社出版。

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>