

<<食源微生物检验用样品的抽取和制备手册>>

图书基本信息

书名：<<食源微生物检验用样品的抽取和制备手册>>

13位ISBN编号：9787506657334

10位ISBN编号：7506657333

出版时间：2010-3

出版时间：雷质文、姜英辉、梁成珠、等 中国标准出版社 (2010-03出版)

作者：雷质文，等 编

页数：468

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>

<<食源微生物检验用样品的抽取和制备手册>>

内容概要

《食源微生物检验用样品的抽取和制备手册》依托国际食品微生物标准委员会1986出版的《食品微生物2微生物检验的抽样原理及特殊应用》框架，吸纳、集成和罗列了美国食品药品监督管理局、美国农业部、新西兰食品安全局、澳大利亚检验检疫局、欧盟委员会法令，我国农业部、国家质量监督检验检疫总局等权威部门的抽样方法，并结合工作实际对相关产品的相关问题提出了思考，给相关人员提供了技术支持和决策依据。

书籍目录

第一章 国内外食品生物学现状第一节 从农场到餐桌的食品微生物学安全状况第二节 食品安全目标(FSO)在食品微生物学安全管理中的作用一、FSO在食品安全控制体系中的地位和作用二、FSO与其他食品安全管理目标的关系三、FSO与工艺标准、产品标准和微生物标准四、FSO对我国食品安全管理的启示第三节 针对微生物的食品安全预警系统的建设一、美国食品安全监测和预警系统二、欧盟食品和饲料快速预警系统三、世界：WHO组织的食品安全监测网络四、世界卫生组织和欧盟细菌的耐药性监测网络五、我国食品安全监测和预警体系的建立第四节 食品和动物饲料的分类一、食品和动物饲料的分类现状二、食品和动物饲料的分类第五节 食品微生物危害度评估一、微生物污染食品的途径二、食品微生物污染指标三、食品微生物的危害度评估四、国内食品微生物限量差异参考文献第二章 食源微生物检验用样品的抽取第一节 国际食品法典抽样通则一、通则的目标二、抽样的主要概念三、国际贸易中单一批或孤立批抽样方案的选择四、单一来源连续批抽样方案的选择五、散装原料的计量抽样检验方案的选择：已知标准差第二节 国外食品微生物样品抽取方案一、ICMSF推荐的随机抽样方案二、非随机抽样三、加严抽样、放宽抽样与调查性抽样四、实施ICMSF所推荐随机抽样方案中的工具软件：Microsoft Office Excel第三节 我国标准抽样方案一、我国抽样方案体系简介二、我国现行抽样方案标准对于食品和动物饲料微生物抽样的适用性.....第三章 食源微生物检验用样品的制备第四章 活的养殖动物的味第五章 畜禽肉及其制品第六章 动物饲料第七章 乳及乳制品第八章 蛋及蛋制品第九章 水产品第十章 蔬菜及其制品第十一章 水果、坚果、果叶、果汁浓缩物和水果蜜饯第十二章 饮品第十三章 香料、调味料和食品胶第十四章 粮油第十五章 糖、可可、巧克力和糖果第十六章 西方食品第十七章 自然矿泉水、瓶装水、食品加工用水和冰第十八章 罐头食品第十九章 辐照食品第二十章 新资源食品第二十一章 保健食品第二十二章 膨化和焙烤食品第二十三章 国境口岸锚地进口食品第二十四章 微生物毒素检测用样品第二十五章 食品包装材料第二十六章 食品加工环境第二十七章 零售(包括超市)食品第二十八章 餐饮业食品附录

编辑推荐

《食源微生物检验用样品的抽取和制备手册》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>