

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系对生物危害的预防与控制指南>>

13位ISBN编号：9787506658812

10位ISBN编号：750665881X

出版时间：2010-8

出版时间：中国标准出版社

作者：李莉，李桂生 主编，中国检验检疫科学研究院 组织编写

页数：187

字数：286000

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>

前言

近年来,随着全球经济一体化进程的加速,食品的流通更加广泛和国际化。

与此同时,因微生物污染引起的疾病和中毒事件在世界各国频频发生,因微生物方面引起的国际贸易纠纷也屡见不鲜,食品安全卫生问题日益突出。

“民以食为天”,人们普遍提高了对安全卫生食品的需要。

为此,世界各国政府加强了对食品安全卫生控制的关注,并相继制定了许多相关的强制性法律法规,以减少从农田到餐桌全过程可能出现的危害因素,使危害健康的风险降至最小程度,保证消费者能吃到放心的食品。

在食品的化学、生物、物理三大危害中,生物危害显得更为突出,是控制的重点。

鉴于此,我们搜集查看了近年来国内外食品安全管理体系及HACCP研究成果等正式发表的文献著作,进行综合分析、归纳,同时融入了编者多年从事相关研究取得的成果及实践经验,编写了这本书。

本书是在总结前人经验的基础上完成的,内容较丰富,有很多详实的微生物数据,有较科学、系统的理论,技术资料准确,文献信息广泛实用。

本书内容涵盖食品安全管理体系和生物危害概述、食品微生物基础知识、世界主要国家和机构部分食品微生物限量规定、微生物危害(风险)分析范例以及食品安全管理体系对速冻蔬菜、芦笋罐头、水产品、速冻方便食品及肉鸡产品生物危害的预防与控制。

本书内容较丰富,各部分介绍较简明扼要,突出重点,可操作性强,适合外贸、食品加工企业、质量监督检验检疫、卫生防疫、医药系统、大专院校、科研单位从事食品安全管理、检测研究人员参考。

本书的出版,将对更好贯彻和理解食品安全管理体系预防和控制生物危害起到重要作用,并对从事该领域的管理和科技人员有参考价值。

因编者水平、综合分析能力及所查阅的资料有限,书中难免存在许多不足之处,欢迎读者批评指正。

内容概要

本书内容涵盖食品安全管理体系和生物危害概述、食品微生物基础知识、世界主要国家和机构部分食品微生物限量规定、微生物危害(风险)分析范例以及食品安全管理体系对速冻蔬菜、芦笋罐头、水产品、速冻方便食品及肉鸡产品生物危害的预防与控制。

本书内容较丰富,各部分介绍较简明扼要,突出重点,可操作性强,适合外贸、食品加工企业、质量监督检验检疫、卫生防疫、医药系统、大专院校、科研单位从事食品安全管理、检测研究人员参考。

书籍目录

第一章 食品安全管理体系和生物危害概述 第一节 与食品安全管理体系和生物危害相关的术语 一、综合类术语 二、微生物类术语 三、HACCP类术语 第二节 食品安全管理体系与GMP、SSOP、SRFFE以及食品安全风险分析的关系 一、食品安全管理体系与GMP、SSOP以及SRFFE的关系 二、食品安全管理体系与食品安全风险分析的区别和联系第二章 食品微生物基础知识 第一节 微生物与食品安全 第二节 致病性细菌的危害与控制 一、致病性细菌对人体的危害 二、影响致病菌生长繁殖的因素 第三节 食源性微生物卫生指标菌 一、菌落总数 二、大肠菌群、粪大肠菌群、大肠杆菌 三、志贺氏菌属 四、沙门氏菌属 五、肠出血性大肠杆菌 六、金黄色葡萄球菌 七、弧菌属 八、单核细胞增生李斯特氏菌 九、肉毒梭状芽孢杆菌 十、产气荚膜梭菌 十一、蜡样芽孢杆菌 十二、空肠弯曲菌 十三、小肠结肠炎耶尔森氏菌 十四、霉菌和酵母菌 十五、霉菌毒素 十六、病毒 十七、寄生虫第三章 世界主要国家和机构部分食品微生物限量规定 第一节 澳大利亚食品微生物限量规定 第二节 国际食品微生物规格委员会食品微生物限量规定 第三节 欧盟委员会食品微生物限量规定 第四节 法国食品微生物限量规定 第五节 我国食品微生物限量规定 第六节 日本食品微生物限量规定 第七节 美国食品微生物限量规定 一、各州水产品微生物限量规定 二、FDA及EPA对水产品安全水平的规定和指南 三、美国分析化学家协会推荐的微生物检测及适用食品 四、联邦法规对畜禽产品的相关规定 第八节 加拿大食品微生物限量规定第四章 微生物危害(风险)分析范例 第一节 风险分析与HACCP体系 第二节 微生物危害评估原则 第三节 新病原微生物的出现对食品危害控制的影响 第四节 病原微生物的复杂性和多样性对HACCP的启示作用 一、生产(养殖或种植)阶段的暴露评估 二、不同地域(环境)中微生物危害因素 三、生长环境的影响 第五节 食品安全管理体系内容 第六节 食品安全管理体系中微生物危害预防与控制范例 一、危害识别 二、危害描述 三、暴露评估 四、危害控制措施第五章 食品安全管理体系的建立和实施 第一节 食品安全管理体系对速冻蔬菜生物危害的预防与控制 一、总体情况 二、危害分析检测数据 三、成品中微生物的控制对加工过程各主要工序追踪对比研究 四、对出口速冻芋仔和速冻菠菜成品中细菌总数的检测分析 五、对山东、福建、天津、上海等省市的调查 六、危害分析 七、出口速冻蔬菜HACCP计划模式验证文本 第二节 食品安全管理体系对芦笋罐头生物危害的预防与控制 一、总体情况 二、危害分析 三、微生物污染监控的主要工艺技术管理方法研究 四、芦笋罐头安全生产管理模式 五、工艺流程图和工艺描述 六、CCP点工艺流程图 七、关键限值的确认 八、HACCP计划表 九、验证程序 第三节 食品安全管理体系对水产品生物危害的预防与控制 一、总体情况 二、出口冻虾细菌危害预防及控制 三、深加工对日虾仁生产加工流程 四、冻对虾加工中的危害分析 五、冷冻鳕鱼加工的危害分析 第四节 食品安全管理体系对速冻方便食品生物危害的预防与控制 一、总体情况 二、速冻方便食品的主要品种、加工工艺及危害分析 三、出口速冻面食加工卫生质量控制要求 第五节 食品安全管理体系对肉鸡产品生物危害的预防与控制 一、总体情况 二、我国肉类产品质量安全现状 三、冻鸡产品危害分析参考文献

章节摘录

插图：微生物危害引起人体疾病一般有两种机理：第一种是产生毒素，这些毒素既可引起短期轻微的症状，也可引起长期的或危及生命的严重中毒后果，即“食源性中毒”，这是食品中的产毒细菌在适宜的条件下，繁殖并产毒，食用了含毒素的食品后，引起一系列人体中毒现象，如金黄色葡萄球菌、肉毒梭状芽孢杆菌和产气荚膜梭状芽孢杆菌等产毒细菌，又称“毒素性食品中毒”。

第二种是因摄入能够感染寄主的活体生物而产生病理反应，即所谓的“食源性感染”，这是由食用大量（10以上）活的病原体引起；这些微生物危害在人体内、通常是在肠道内生长，导致人的发病。

如沙门氏菌属某些菌、致病性大肠杆菌（如EHEC）、变形杆菌属、副溶血性弧菌、蜡样芽孢杆菌和粪链球菌等，又称“感染性食品中毒”。

第一种机理中，所关注的阈值水平比较容易定量，在这些情况中，如同某些其他生物性因子一样，定量评估是可能的。

然而，当考虑到来自微生物自身的危害，要做到定量评估难度是相当大的。

但是，定量和定性方法都将取决于在危害评估过程中所产生的信息的类型和性质。

在评估一些微生物风险时，有时可以依靠足够的数据进行定量分析，但是，在大多数情况下，由于微生物引起致病性的不确定性，将使定量评估变得困难重重。

对此，将来需要做进一步的研究，以使评估更加精确以及可以进行定量评估。

当缺乏定量评估的数据开展一个暴露评估时，在特定的加工工序或生产环节对危害水平进行测定，可以为消费者提供一个可能风险的定性标识。

在这方面，可以采用微生物危害水平和对人类健康可能的不良作用定性评价的比较研究。

评估食源性微生物危害风险的方法，都将因生长、加工、储藏和消费前食品制备的方法等因素而复杂化，它们也可以因为文化和地域的不同而发生很大的变化。

对给定的食品进行柱方图方案设置时，这些因素是微生物危害风险评估中的基本要素。

在许多情况下，缺乏足够的数据来进行微生物危害的定量评估。

编辑推荐

《食品安全管理体系对生物危害的预防与控制指南》是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>