第一图书网, tushu007.com

<<食品中微生物危害风险特征描述指南>>

图书基本信息

书名：<<食品中微生物危害风险特征描述指南>>

13位ISBN编号：9787117148375

10位ISBN编号：7117148373

出版时间：2011-12

出版时间：人民卫生出版社

作者：粮农组织，世界卫生组织　编著，刘秀梅　等译

页数：112

译者：刘秀梅

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

内容概要

风险特征描述是微生物风险评估的四个步骤之一。
是在危害识别、危害特征描述和暴露评估的基础上评价人群已知的或潜在健康不良影响的发生概率和严重程度。
包括以风险评价的形式进行风险评估的结果，风险的描述，并为食品安全管理提供最有效的科学依据。

粮农组织和世界卫生组织编著的《食品中微生物危害风险特征描述指南》介绍了食品中微生物危害的风险特征描述指导原则。
这些指导原则提供了在不同背景下如何进行风险特征描述的说明，以及如何使用不同的工具和技术。
这些原则建立于认知事实的过程，一个真实可信的风险评价对整体的风险评估至关重要。

《食品中微生物危害风险特征描述指南》及《微生物风险评估丛书》其他卷册所包含的信息将使风险评估者和风险管理者受益，包括国际科学委员会、国际食品法典委员会、政府和食品监管机构、科学家、食品生产加工企业，以及其他关注食品中微生物危害、对人群健康和食品贸易影响和控制领域的个人和团体。

书籍目录

致谢
对本书的贡献者
序言
缩写词
1.绪论
1.1 FAO／WHO微生物风险评估系列指南
1.2 FAO／WHO风险特征描述指南
1.2.1 风险特征描述的定义
1.2.2 范围
1.2.3 目的
1.2.4 微生物风险评估的进展
1.3 风险特征描述的背景
1.4 理解指南
2.微生物食品安全风险评估的目的
2.1 风险评估的特性
2.1.1 风险评估四个构成部分的必要性
2.1.2 风险评估与风险特征描述的区别
2.2 风险特征描述方法
2.3 特定风险评估的目的
2.3.1 评估“无限制风险”和“基线风险”
2.3.2 比较风险管理措施
2.3.3 科研性研究或模型
2.4 选择进行风险评估的类型
2.5 变异性、随机性和不确定性
2.5.1 变异性
2.5.2 随机性
2.5.3 不确定性
2.6 数据缺陷
2.6.1 采纳专家的意见
2.7 最佳和最差假设的作用
2.8 评定风险评估结果的可信度
3.风险评估中定性风险特征描述
3.1 引言
3.1.1 定性风险评估的价值和应用
3.1.2 食品安全的定性风险评估
3.2 定性风险评估的特征描述
3.2.1 定性和定量风险评估的互补性
3.2.2 定性风险评估结论的主观性
3.2.3 定性风险特征描述的局限性
3.3 定性风险特征的描述
3.3.1 描述风险途径
3.3.2 数据要求
3.3.3 处理不确定性和变异性
3.3.4 结论的透明度
3.4 定性风险评估示例

3.4.1 WHO粪便污染与水的质量
3.4.2 澳大利亚饮用水指南
3.4.3 EFSA山羊奶及其制品BSE／TSE风险评估
3.4.4 地域性BSE牛的风险评估
4.半定量风险特征描述
4.1 引言
4.1.1 半定量风险评估的应用
4.2 半定量风险评估的特征描述
4.3 半定量的风险评估
4.3.1 风险的几个影响量度
4.3.2 比较风险和风险管理策略
4.3.3 半定量风险评估的局限性
4.3.4 处理不确定性和变异性
4.3.5 数据要求
4.3.6 结论的透明度
4.4 半定量风险评估示例
4.4.1 新西兰牛乳中牛型结核菌的风险概况描述
4.4.2 应用风险分级法评估海产品安全
4.4.3 澳大利亚动物及动物产品输入风险的评估方法
5.定量风险特征描述
5.1 引言
5.2 定量测定
5.2.1 概率测定
5.2.2 影响测定
5.2.3 风险测定
5.2.4 剂量一反应终点与风险测定匹配
5.2.5 亚人群说明
5.3 定量风险评估的特性
5.4 变异性、随机性和不确定性
5.4.1 将变异性当做随机性
5.4.2 变异性和随机性与不确定性的区分
5.5 整合危害特征描述和暴露评估
5.5.1 暴露评估中的剂量单位
5.5.2 剂量一反应评估中剂量和反应的单位
5.5.3 暴露与剂量一反应评估相结合
5.5.4 剂量一反应模型假设
5.5.5 将暴露表示为流行
5.5.6 基于流行病学的剂量一反应关系
5.5.7 变异性与不确定性的整合
5.6 定量风险分析示例
5.6.1 FSIS完整(未嫩化处理)牛肉和分割(嫩化处理)牛肉中大肠埃希菌比较性风险评估(USDA FSIS，2002)
5.6.2 FAO／wHO即食食品中的单核细胞增生李斯特菌(FAO／WHO，2004)
5.6.3 牛肉鞑靼饼中产志贺毒素的大肠埃希菌0157(Nauta等，2001)
5.6.4 FAO／WHO生牡蛎中创伤弧菌风险评估(FAO／WHO，2005)
6.质量保证
6.1 数据的质量保证

6.1.1 数据收集
6.1.2 数据源的分类和选择
6.2 程序和证据的权重
6.3 敏感性分析
6.3.1 定性风险评估的敏感性分析
6.3.2 定量风险评估的敏感性分析
6.4 不确定性分析
6.5 模型验证
6.6 模型确定
6.7 模型确认
6.8 流行病学数据比较
6.9 推断和稳定性
6.10 风险评估的可信性
6.10.1 风险评估文件归档
6.10.2 同行评议
7.风险评估与经济分析的关联
7.1 引言
7.2 经济评价
7.2.1 健康结果评价
7.2.2 非健康结果评价
7.3 结合经济因素与风险评估促进决策
7.3.1 成本一效益分析
7.3.2 成本一效果分析
7.3.3 风险一成本权衡曲线
7.3.4 经济分析中的不确定性
8.风险特征描述的风险交流
8.1 引言
8.1.1 与利益相关者分享信息
8.1.2 风险交流中的主要科学性问题
8.2 风险管理者和风险评估者的合作
8.2.1 一项MRA的计划和试运行
8.2.2 MRA进行期间
8.3 MRA完成之后
8.4 制定风险交流的策略
8.5 公众评议
9.参考文献
附录1

章节摘录

版权页： 插图： 无限制风险的评估，即如果不刻意采取风险控制措施的风险水平，有时也被称为固有风险，可用于确定与整个新系统相比当前微生物性食品安全风险管理方法的效力。
随着时间的推移，传染病成因方面的知识更加丰富，消费者和行业层面都采取了许多控制措施以减少食源性疾病。
虽然很难想象在一个去除了所有控制措施的假想世界里如何实际评估风险水平，但其原理是有效的，将已识别“原始”风险作为出发点，现在将其量化，其中有很多控制风险的方案组合可以选择。
原则上，会重新评估什么样的控制措施组合（那些已到位的和可能的新干预措施）保护效果最好。
在实践中，人们可以尝试评估去除显而易见的、可能高成本的现有干预措施后的风险情况，然后重新评估如何解决风险。
采用当前风险水平作为对比点，不是鼓励人们重新考虑现有的降低风险措施，而是随着时间的推移演变，在缺少监管的情况下评价其效率并改善其效率。
例如，在信息不充足的情况下所采取的控制措施可能是高度保守的。
通过知识的完善，可能会采取更有针对性的方法，在较少不利因素下为消费者或生产者提供同样的健康保护。
基线风险或无限制风险的评估与其说是风险管理的直接目的，不如说是用来衡量或界定某一食品安全问题的严重性。
虽然理论上干预措施的评估不是必须确定基线风险，但实际上往往都会进行这一步。
一个密切的相关活动是风险归因，即在互相竞争的原因间分摊已知风险。
可能包括在病原体间分摊食品风险，将与特定病原体有关的风险分摊到不同的食品组或不同的行为，如喜欢吃野外烧烤或在餐厅用餐。
不同食品源头的特定病原体的归因可通过其带来的风险将食品源头评级。
这可帮助管理者找出最重要的食品或食品源头，从而更有效地、更低成本地控制病情。
2.3.2比较风险管理措施 通常风险评估是用来帮助风险管理者了解哪个干预措施（如果有的话）最能满足食品安全需要，或当前是否有足够的风险管理措施。
理想情况下，负责食品安全的机构会考虑食物链中所有可能的风险管理干预措施，而不考虑谁有权制定，客观上导致了许多国家和地区建立综合的食品安全机构。
从农场到餐桌的模式可能最符合这一目的。
然而，实际评估的范围可能仅限于风险管理者监管区域内的食物链的某些部分，但更全面的风险评估可能需要监管领域之外的关系支持，从而促使风险管理者为了更有效地干预而寻求新的监管权限或提请其他监管者采取适当的行动。
对于某些风险问题，流行病学数据分析或部分食物链的模型可能足以满足要求。
正如其他部分讨论的，可采取某些风险评估确定当前食品安全法规和干预措施是否充分，或是否是最适宜的，是否需要重新审查。

编辑推荐

《食品中微生物危害风险特征描述指南》是第一部有关如何开展微生物危险性评估的综合指导性专著，对我国在新形势下如何开展评估，如何撰写评估报告，如何认识和控制食品生产经营过程中的微生物危害均具有重要的科学价值和意义。
由于《食品中微生物危害风险特征描述指南》的权威性、知识先进性，其中译本必将在国内有良好的市场前景，满足于食品安全相关领域各部门、高等院校、食品行业等技术人员和管理干部的迫切需求。

第一图书网, tushu007.com
<<食品中微生物危害风险特征描述指南>>

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