

<<食品中化学污染物及有害因素监测技>>

图书基本信息

书名：<<食品中化学污染物及有害因素监测技术手册>>

13位ISBN编号：9787506662826

10位ISBN编号：7506662825

出版时间：2011-4

出版时间：中国标准

作者：王竹天

页数：398

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

《食品中化学污染物及有害因素监测技术手册》是为开展食品中化学污染物及有害因素风险监测所配套的一本参考工具书。

虽然我国的这项监测工作已开展十年，但基层从事这项工作的同志并不十分了解其工作内涵，对于分析技术中需要注意的内容也不够清楚，他们迫切需要一本参考书来拓宽知识面并且提高技术水平。为此本书编者从国内外相关监测的形式和内容、监测计划制定的基本要求、实施过程中的技术规范、与监测相关的分析技术和分析方法及其注意事项、数据上报方法等方面进行了全面的介绍，具有较强的实用性和可操作性，适合需要了解国内外相关监测知识、参与监测计划的制定或者检测操作人员参考使用。

## 书籍目录

第一章 食品中化学污染物及有害因素监测工作概要 第一节 我国监测工作发展现状 第二节 监测工作的目的和意义 一、监测工作的目的 二、监测工作的意义 第三节 国际相关监测工作介绍 一、GEMS / Food体系 二、美国 三、加拿大 四、欧盟 五、德国 六、英国 七、澳新地区 八、各国食品中污染物监测体系特色第二章 食品中化学污染物及有害因素监测计划制定要求 第一节 监测计划制定的原则 一、各级监测机构的职责 二、监测点的选择 三、监测内容的确定 四、监测形式 第二节 抽样计划的制定及实施 一、抽样计划的制定原则 二、监测样品的留样及处置第三章 食品中化学污染物及有害因素监测工作管理要求 第一节 人员 一、人员职责 二、人员要求 三、培训 第二节 仪器设备、试剂和耗材 一、仪器设备 二、试剂和耗材 第三节 标准物质 一、标准物质概述 二、标准物质的管理 三、标准溶液的配制及管理 第四节 检验方法 一、概述 二、方法的选择 三、方法确认 第五节 实验室分析质量控制 一、实验室内部质量控制 二、实验室间质量控制 三、质量控制考核计划 四、国家分析质量控制工作 第六节 监测系统的评估 一、评估的意义 二、评估的目的 三、监测系统评估的原则 四、监测系统评估的框架 五、监测系统评估的基本内容及注意事项 六、监测系统评估的指标体系及综合评价方法 第七节 监测档案 第八节 实验室安全 一、实验室基本安全操作规程 二、剧毒品的管理 三、防止中毒 四、防止火灾 五、防止腐蚀、化学灼伤、烫伤 六、气瓶(钢瓶)及高压气体的安全使用 七、电气设备的安全使用 八、实验室废弃物的处理程序 九、伤害事故的急救与处理第四章 实验室检测方法的标准操作程序 第一节 食品中污染物分析方法标准操作程序共性内容 一、样品接收 二、样品的标识和储存 三、样品制备 四、样品检验和数据处理 五、玻璃仪器的校准及清洗 第二节 元素类监测物质的标准操作程序 一、食品中铅、镉、铜、铬测定的标准操作程序 二、食品中铅测定的标准操作程序 三、食品中镉测定的标准操作程序 四、食品中总汞测定的标准操作程序 五、食品中总砷测定的标准操作程序 六、食品中锰测定的标准操作程序 七、面制品及海蜇中铝测定的标准操作程序 八、食品中铝测定的标准操作程序 九、食品中硼测定的标准操作程序 十、食品中铅、镉、铜测定的标准操作程序 十一、植物源性食品中稀土元素测定的标准操作程序 十二、海产品中有机锡测定的标准操作程序 十三、食品中甲基汞提取测定的标准操作程序 十四、食品中甲基汞碱提取测定的标准操作程序 第三节 农药残留量监测的标准操作程序 一、植物源性食品中有机磷农药残留量测定的标准操作程序 二、蔬菜和水果中有机磷类农药残留量测定的标准操作程序 三、食品中氨基甲酸酯类农药残留量测定的标准操作程序 四、食品中多种拟除虫菊酯类农药残留量测定的标准操作程序 五、食品中有机氯农药残留量测定的标准操作程序 六、大豆中除草剂残留量测定的标准操作程序 七、植物源性样品中农药多组分残留量测定的标准操作程序 第四节 兽药及违禁药物监测的标准操作程序 一、动物肌肉中激素残留量测定的标准操作程序 二、乳制品中雌激素类、孕激素类多残留量测定的标准操作程序 三、动物源性食品中受体激动剂残留量测定的标准操作程序 四、食品中氯霉素残留量测定的标准操作程序 五、动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定的标准操作程序 六、水产品中硝基呋喃类代谢物残留量测定的标准操作程序 七、水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量测定的标准操作程序 八、可食动物肌肉、肝脏、水产品中10种磺胺残留量测定的标准操作程序 九、动物源性食品中喹诺酮类药物残留量测定的标准操作程序 第五节 食品添加剂监测的标准操作程序 一、食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠测定的标准操作程序 二、食品中环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)测定的标准操作程序 三、食品中亚硫酸盐测定的标准操作程序 四、食品中合成着色剂测定的标准操作程序 五、食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定的标准操作程序 六、食品中山梨酸、苯甲酸、安赛蜜、阿斯巴甜、糖精钠测定的标准操作程序 第六节 真菌毒素监测的标准操作程序 一、食品中黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)多功能柱净化-高效液相色谱-荧光法测定的标准操作程序 二、食品中黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)免疫亲和柱净化-光化学柱后衍生-高效液相色谱-荧光法测定的标准操作程序 三、山楂汁和苹果汁中展青霉毒素测定的标准操作程序 四、食品中脱氧雪腐镰刀烯醇及其衍生物真菌毒素测定的标准操作程序 五、乳和乳制品中黄曲霉毒素M1的免疫亲和层析净化LC-MS法测定的标准操作程序 六、乳和乳制品中黄曲霉毒素M1的免疫亲和层析净化HPLC法测定的标准操作程序 七、食品中伏马毒素测定的标准操作程序 第七节 食品加工过程产生的有害物监测的标准操作程序 一、食品中3-氯-1,2-丙二醇测定的标

准操作程序 二、食品中丙烯酰胺LC-MS-MS法测定的标准操作程序 三、食品中丙烯酰胺GC-MS法测定的标准操作程序 四、酒中氨基甲酸乙酯测定的标准操作程序 五、葡萄酒中生物胺测定的标准操作程序 第八节 非法添加物监测的标准操作程序 一、原料乳、乳制品以及含乳制品中三聚氰胺测定的标准操作程序 二、原料乳、乳制品以及含乳制品中三聚氰胺、三聚氰酸同时测定的标准操作程序 三、食品中苏丹红染料测定的标准操作程序 四、调味品中碱性橙、碱性玫瑰精、酸性橙 及酸性金黄四种工业染料测定的标准操作程序 五、调味品及肉制品中12种工业染料测定的标准操作程序 六、食品中富马酸二甲酯残留量测定的标准操作程序 七、食品中溴酸盐测定的标准操作程序 八、鲜乳及乳粉中硫氰酸钠测定的标准操作程序 第九节 食品包装材料监测的标准操作程序 一、食品包装材料中双酚A测定的标准操作程序 二、复合食品包装袋中二氨基甲苯测定的标准操作程序 三、植物纤维类食品容器中蒸发残渣测定的标准操作程序 四、食用油中16种邻苯二甲酸酯类化合物测定的标准操作程序第五章 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库 第一节 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库的特点介绍 第二节 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库上报流程 第三节 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库的脱机版操作流程 一、软件运行环境要求 二、软件下载、安装和启动 三、建立并管理样本信息 四、化学污染物及有害因素监测数据录入及管理 五、监测点信息维护 六、数据库备份、恢复及数据库合并 七、上报数据导出 八、食品种类及污染物种类字典维护 第四节 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库的网页版操作流程 一、系统启动与登录 二、导入报送数据 三、查询 四、数据审核 五、统计 六、用户管理 七、系统管理 八、导入历史数据 九、被退回数据和已退回数据查询 十、知识库下载 十一、下载脱机版程序 第五节 全国食品中化学污染物及有害因素监测数据库需要注意的细节问题 第六节 全国食品中化学污染物及有害因素监测网络平台的发展方向

编辑推荐

《食品中化学污染物及有害因素监测技术手册》由王竹天、杨大进主编，是为开展食品中化学污染物及有害因素风险监测所配套的一本参考工具书。

虽然我国的这项监测工作已开展十年，但基层从事这项工作的同志并不十分了解其工作内涵，对于分析技术中需要注意的内容也不够清楚，他们迫切需要一本参考书来拓宽知识面并且提高技术水平。

为此本书编者从国内外相关监测的形式和内容、监测计划制定的基本要求、实施过程中的技术规范、与监测相关的分析技术和分析方法及其注意事项、数据上报方法等方面进行了全面的介绍，具有较强的实用性和可操作性，适合需要了解国内外相关监测知识、参与监测计划的制定或者检测操作人员参考使用。

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>