

<<食品安全风险监测工作手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全风险监测工作手册>>

13位ISBN编号：9787506667203

10位ISBN编号：7506667207

出版时间：2012-4

出版时间：梁春穗，罗建波 中国标准出版社 (2012-04出版)

作者：梁春穗，罗建波

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>

<<食品安全风险监测工作手册>>

内容概要

为及时发现食品中的有害因素对人体健康的不利影响，国家需要建立有关食品安全风险监测的制度，制定食品全国性和地区性监测规划、计划并组织实施。

监测是一项科学工作，必须做到客观、真实，并力争完整和注重时效，监测的最终目的是把监测的结果应用于预防疾病和促进健康，因此，对各级政府和监管部门来说都是极为重要的一项工作，是食品安全监管不可或缺的重要方法。

梁春穗、罗建波主编的《食品安全风险监测工作手册》是为开展食品风险监测(包括化学污染物及有害因素、食源性致病菌监测)所配套的一本参考工具书。

本书对食品安全风险监测的形式和内容，监测计划制定的基本要求，实施过程中的技术规范、质控要求，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。

《食品安全风险监测工作手册》可作为卫生、农业、质检、工商、药监等行业的食品安全管理人员、采抽样人员和检验检测人员的工具书，也可供需要了解食品安全风险监测工作的人员阅读参考。

<<食品安全风险监测工作手册>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 食品安全现状 第二节 食品安全风险监测的意义 第三节 食品安全风险监测工作情况

第二章 质量管理要求 第一节 监测检验机构的职责 一、省级监测检验机构 二、市县监测检验机构 第二节 监测检验机构技术管理要求 一、组织和管理 二、人员管理 三、仪器设备管理 四、试剂耗材管理 五、标准物质(标准菌株)的管理 六、环境条件维护与控制 七、检验方法的验证和确认 八、记录填写及保管 九、内部质量控制 十、外部质量控制 第三节 监测工作过程控制要求 一、采样前 二、采样中 三、采样后 四、检测过程控制要求 五、结果报送和数据审核 第四节 质量监督及检查 一、日常监督工作 二、外部监督管理

第三章 采样方法 第一节 监测项目和监测品种的确 定原则 一、优先监测内容的选择 二、监测项目的确定 三、监测品种的确 定 第二节 样品采集 一、采集布点原则 二、采样量的确定 三、食品分类 四、不同类别食品的采样方法 五、样品盛装容器、采样工具的选择及要求 六、无菌采样程序 七、样品信息记录 第三节 样品送样 一、样品交接 二、有关要求

第四章 理化检验操作程序 第一节 总则 第二节 食品中铅、镉、铜、铬测定的标准操作程序 一、食品中铅、镉、铜、铬测定的石墨炉原子吸收光谱法标准操作程序 二、食品中铅、镉、铜、铬测定的电感耦合等离子体质谱法标准操作程序 第三节 食品中总汞测定的标准操作程序 一、食品中总汞测定的原子荧光光谱法标准操作程序 二、食品中总汞测定的直接测定法标准操作程序 第四节 食品中铝测定的标准操作程序 一、食品中铝测定的分光光度法标准操作程序 二、食品中铝测定的石墨炉原子吸收光谱法标准操作程序 三、食品中铝测定的电感耦合等离子体质谱法标准操作程序 四、食品中铝测定的电感耦合等离子体光谱法标准操作程序 第五节 海产品中甲基汞测定的液相色谱—原子荧光光谱法标准操作程序 第六节 食品中无机砷测定的液相色谱—原子荧光光谱法标准操作程序 第七节 植物性食品中稀土元素测定的电感耦合等离子体质谱法标准操作程序 第八节 食品中硼测定的电感耦合等离子体质谱法标准操作程序 第九节 面粉及其制品中溴酸盐测定的离子色谱法标准操作程序 一、面粉及其制品中溴酸盐测定的电导检测法(离子色谱法)标准操作程序 二、面粉及其制品中溴酸盐测定的柱后衍生—紫外检测法(离子色谱法)标准操作程序 第十节 食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定的标准操作程序 一、食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定的离子色谱法标准操作程序 二、食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定的分光光度法标准操作程序 第十一节 食品中二氧化硫测定的标准操作程序 第十二节 食品容器中蒸发残渣测定的标准操作程序 第十三节 食品中黄曲霉毒素B₁、B₂、G₁、G₂测定的液相色谱法标准操作程序 第十四节 食品中安赛蜜、糖精钠、苯甲酸和山梨酸测定的液相色谱法标准操作程序 第十五节 乳制品和原料乳中三聚氰胺测定的液相色谱法标准操作程序 一、乳制品中三聚氰胺测定的液相色谱法标准操作程序 二、原料乳中三聚氰胺测定的液相色谱法标准操作程序 第十六节 食品中甲醛测定的液相色谱法标准操作程序 第十七节 食品中合成着色剂测定的液相色谱法标准操作程序 第十八节 食品中生物胺测定的液相色谱法标准操作程序 第十九节 乳与乳制品中黄曲霉毒素M₁测定的液相色谱—串联质谱法标准操作程序 第二十节 食品中真菌毒素测定的液相色谱—串联质谱法标准操作程序 第二十一节 动物源性食品中硝基咪唑类代谢物残留量测定的液相色谱—串联质谱法标准操作程序 第二十二节 动物源性食品中 α -受体激动剂残留量测定的液相色谱—串联质谱法标准操作程序 第二十三节 食品中丙烯酰胺含量测定的液相色谱—串联质谱法标准操作程序 第二十四节 植物性食品中农药残留测定的气相色谱法标准操作程序 第二十五节 食品中环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)测定的气相色谱法标准操作程序 第二十六节 月饼、糕点中富马酸二甲酯残留量测定的气相色谱法标准操作程序 第二十七节 食品中16种邻苯二甲酸酯类化合物测定的气相色谱—质谱法标准操作程序 第二十八节 酒中氨基甲酸乙酯测定的气相色谱—质谱法标准操作程序 第二十九节 酱油中3-氯-1,2-丙二醇测定的气相色谱—质谱法标准操作程序

第五章 微生物检验操作程序 第一节 总则 第二节 食品中菌落总数测定的标准操作程序 第三节 食品中大肠菌群计数的标准操作程序 第四节 食品中沙门氏菌检验的标准操作程序 第五节 食品中志贺氏菌检验的标准操作程序 第六节 食品中大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验的标准操作程序 第七节 食品中副溶血性弧菌检验的标准操作程序 第八节 食品中金黄色葡萄球菌检验的标准操作程序 第九节 食品中蜡样芽孢杆菌检验的标准操作程序 第十节 食品中霉菌和酵母菌检验的标准操作程序 第十一节 食品中单核细胞增生李斯特氏菌检验的标准操作程序 第十二节 食品中阪崎肠杆菌检验的标准操作程序 第十三节 食品中空肠弯曲菌检验的标准

<<食品安全风险监测工作手册>>

操作程序参考文献

<<食品安全风险监测工作手册>>

编辑推荐

梁春穗、罗建波主编的《食品安全风险监测工作手册》是为开展食品风险监测(包括化学污染物及有害因素、食源性致病菌监测)所配套的一本参考工具书。

本书具有较强的实用性和可操作性,适合卫生、农业、质检、工商、药监等行业的食品安全管理人员、采抽样人员和检验检测人员以及需要了解食品安全风险监测工作的人员参考使用。

<<食品安全风险监测工作手册>>

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>