

徐进,庞璐.即食食品微生物限量标准比较分析[J].中国食品卫生杂志,2012,24(5):474-478.

即食食品微生物限量标准比较分析

Comparative study on microbiological limits for ready-to-eat foods

DOI:

中文关键词: [食品](#) [标准](#) [即食食品](#) [微生物](#)

Key Words: [Food](#) [standard](#) [ready-to-eat foods](#) [microorganism](#)

基金项目:

作者	单位
徐进	中国疾病预防控制中心营养与食品安全所
庞璐	中国疾病预防控制中心营养与食品安全所

摘要点击次数: 1312

全文下载次数: 3017

中文摘要:

本文通过比较我国香港地区与国际食品法典委员会、欧盟、澳大利亚、新西兰、英国即食食品微生物限量标准,为制定我国的食品安全微生物标准提供技术依据。

Abstract:

Based on the analysis of microbiological criteria for ready-to-eat foods in Codex Alimentarius Commission,the European Union,Australia,New Zealand,England and HongKong China,the article provides recommendations for the elaboration of microbiological criteria of Chinese national food standard.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

参考文献(共5条):

- [1] Codex Alimentarius Commission,Guideline on the application of general principles of food hygiene to the control of listeria monocytogenes in foods,2007.
- [2] ,Commission regulation (EU) No 365/2010 amending regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs as regards Enterobacteriaceae in pasteurized milk and other pasteurized liquid dairy products and listeria monocytogenes in food grade salt.Brussel,2010.
- [3] ,Guidelines for assessing the microbiological safety of Ready-to-Eat Foods placed on the market,London:Health Protection Agency,2009.
- [4] Australia New Zealand Food Standards Code,Guideline for the microbiological examination of ready-to-eat foods,2001.
- [5] ,Microbiological Guidelines for ready-to-eat Food,Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong,2001.

相似文献(共20条):

- [1] 李秀桂,唐振柱,黄彦,黄兆勇,王红,吕素玲,黄立嵘,诸葛石养,车光.即食凉拌食品中微生物污染调查分析及大肠菌群限量探讨[J].公共卫生与预防医学,2009,20(3):24-26.
- [2] 江涛,李玉伟,李凤琴,崔生辉,罗雪云.辐照与真空包装联合作用对即食食品货架期的影响[J].中国食品卫生杂志,1999,11(3).
- [3] 田静,刘秀梅.即食食品中单核细胞增生李斯特菌风险管理措施的研究[J].中国食品学报,2011,11(2).
- [4] 孙清瑞,张华伟,张连富.风味即食鹰嘴豆加工工艺的研究[J].食品与机械,2013,29(2).
- [5] 江昕,何锦风,王锡昌.即食小龙虾二制品的研制[J].现代食品科技,2006,22(2):128-131.
- [6] 江昕,何锦风,王锡昌.即食小龙虾二制品的研制[J].肉类研究,2006,82(4):49-52.
- [7] 韩蓓,梁欢,付桂明,张瑞娟.市售即食食品中非致病菌的耐药性及耐药基因转移的研究[J].中国食品卫生杂志,2012,24(5):412-416.
- [8] 胡胜群,陈力巨,季圣阳.即食鲑鱼花制作[J].保鲜与加工,2008,8(3):50-51.
- [9] 周鸣谦,鲍刘莉,刘云鹤.即食泥鳅加工工艺[J].食品研究与开发,2012,33(8):120-122.
- [10] 赵朝珍,王娟,徐买成.南京市散装即食食品中食源性致病菌监测[J].预防医学情报杂志,2012,28(10):819-821.
- [11] 容冬丽,吴清平,吴诗,张菊梅,徐明芳.我国部分地区即食食品和蔬菜中金黄色葡萄球菌污染分布及耐药和基因分型情况[J].微生物学报,2018,58(2):314-323.
- [12] 利用盐渍蔬菜加D 即食蔬菜食品的D 艺技术研究[J].中国调味品
- [13] 陶晶,杨瑞金,张文斌,朱振乐.即食牡蛎软罐头的研制[J].食品研究与开发,2008,29(4):94-98.
- [14] 吴睿铭,孙雨彤,陆博涵,Mike hehir,徐雷艇,陈菁,江玲丽,魏华.中国上海即食牛肉制品微生物污染情况的随机研究[J].现代食品科技,2017,33(8):296-305.
- [15] 林云,王恒辉,谢亮.嘉兴市即食食品中致病微生物的污染现状调查[J].中国食品卫生杂志,2015,27(3).
- [16] 肖开恩,何金兰,钟美,黎汉远.即食竹笋罐头的研制[J].食品与机械,2003(2):23-24.
- [17] 孙玉清,段丽丽,汪长钢,朱建晨.甘薯即食方便粥的研制[J].中国食物与营养,2013,19(4):51-55.

- [18] 方道赠,胡胜群,陈力巨,季圣阳,张贤策.即食冰杨梅生产工艺[J].农产品加工. 学刊,2011(7):95-96,124.
[19] 金健,陈惠岷,周雪海.即食苍南鱼饼的研制[J].农产品加工. 学刊,2011(9):124-125.
[20] 王平.休闲即食腊肠的加工技术[J].肉类工业,2010(7):14-16.

您是第**27676025**位访问者 今日一共访问**59**次

版权所有：《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址：北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编:100022

E-mail:spws462@163.com 电话/传真：010-52165456/5441（编辑室）010-52165556（主编室）

未经授权禁止复制或建立镜像

技术支持:北京勤云科技有限公司

