

<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

图书基本信息

书名：<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

13位ISBN编号：9787030284631

10位ISBN编号：7030284631

出版时间：2011-1

出版时间：焦红、 庞国芳 科学出版社 (2011-01出版)

作者：焦红 著

页数：340

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>

<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

内容概要

《食品化学实验室质量控制国际指南》主要编译了国际理论与应用化学联合会（IUPAC）从1993年到2003年有关食品检验化学分析实验室内部质量控制（IQC）的基本概念、定义、试验规程、批内分析精度、不同测试材料的控制；关于测试方法研发的设计、实施和描述的协议；进出口食品检测实验室应该采用的质量标准；分析测量中回收率应用的准则以及对回收率应用准则的一个补充指引；食品化学分析中有关测试方法验证的相关背景、标准指南、定义术语、基本原则、操作和范围以及对方法验证的补充指引，测量不确定性的定量分析的指引等有关实验室资质以及检测过程中的质量控制内容。

并选择编译了FAO和WHO联合食品标准委员会（JOINTFAO/WHOFOODSTANDARDSPROGRAMME）关于检测方法不确定性的指导意见。

并介绍了国际贸易中对进出口食品检测结果争议时处理指南。

编译了国际理论与应用化学联合会（IUPAC）现行实用的国际贸易中有关食品抽样的主要概念、单个或独立货物批次抽样方法的选择、单一来源连续系列全体的抽样方案、散装材料变量抽样方案的选择。

针对取样导致的不确定性应采取的方法和步骤的指导原则以及食品分析实验室能力验证计划的组织、分析结果的常规统计能力验证国际协议。

同时收录编译了国际食品法典委员会（CAC）制定或选择食品采样程序的原则修正案和2008年-2013年的战略计划。

<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

作者简介

焦红，1983年7月毕业于安徽医科大学预防医学系，现任广东出入境检验检疫局食品实验室和国家食品安全检验重点实验室（广东）主任。

主要兼职：第一届食品安全国家标准评审委员会委员；CNAS食品专业技术委员会委员；广东省食品安全专家委员会委员兼食品安全标准审评专业组副组长；中国科学院生物物理研究所客座教授和中山大学研究生导师。

从事食品化妆品安全卫生与营养功效实验室检验与管理25年余。

国家质检总局食品化妆品检验和实验室管理专家。

在食品化妆品实验室硬件设置、学科建立和质量控制方面具有丰富的理论基础和实践经验。

熟悉国际食品安全检验管理策略和技术评价手段。

带领团队有计划地进行国际前瞻性技术储备研究。

其主持的实验室建立有食品化妆品安全卫生营养功效多学科、多手段测试技术和体内、体外毒理学储备技术。

先后获得：国家食品安全检验重点实验室（广东）；国家进出口动物源性食品残留监控计划基准实验室；国家植物源性食品有毒有害物质监控基准实验室；奥运食品安全检测实验室；出口美国乳制品安全第三方检测实验室；广东检验检疫局化妆品检验重点实验室；国家质检总局科技兴检先进集体；国家青年文明号单位，等等。

实验室分析测试水平在国内外同行业得到认可。

<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

书籍目录

第一篇 进口食品监控体系指南附录1 进口食品检验风险评估规范和指南附录2 进出口食品检测实验室资格评估指导意见第二篇 国际化学分析实验室能力验证协议书附录1 组织能力验证计划的建议性目录附录2 测试样品充分均匀性的建议程序附录3 轮测试实验结果的整合附录4 长期评估值的计算附录5 能力验证计划中替代值的计算步骤附录6 确定和使用指定值与目标值的举例第三篇 分析化学实验室内部质量控制指南附录Shewhart控制图第四篇 方法性能研究的设计、实施和解释协议附录1 符号附录2 定义附录3 临界值附录4 异常值剔除流程第五篇 分析化学实验室能力验证国际统一协议附录1 测试样品均匀性的推荐程序附录2 稳定性测试的操作实例附录3 参与者的公议值作为指定值的实例附录4 评估长期Z值：得分汇总和控制图法附录5 从能力验证计划到结果报告的全程方法确认附录6 参与者对能力验证结果的正常反应附录7 能力验证数据终端用户指南第六篇 国际食品法典委员会关于授权食品采纳《单一实验室分析方法确认一致性指南》第七篇 单一实验室分析方法确认一致性指南附录1 关于方法性能特性研究要求的注解附录2 确认研究中不确定度评估的附加考虑第八篇 国际食品法典委员会关于授权食品采纳《分析测量中回收率信息应用一致性指南》第九篇 分析测量中回收率信息应用一致性指南附录回收率报告中的不确定度第十篇 国际食品法典委员会关于授权食品采纳《关于测量不确定度指南》第十一篇 关于测量不确定度指南第十二篇 贯彻执行96/23/EC关于分析方法和结果解释的决议附录分析方法的执行标准、其他规则和程序第十三篇 国际食品法典委员会关于在分析方法和取样中对分析（测试）结果有争议时的CRD-19（草案）指南第十四篇 国际食品法典委员会抽样通用指南第十五篇 由抽样引起的测量不确定度：关于方法和步骤的指南附录1 示例附录2 术语附录3 实用统计程序附录4 经验法评估不确定度的备选实验设计附录5 通过抽样理论的预测来调整抽样不确定度

章节摘录

版权页：插图：4.2 测试假设除了性能指标描述其表明的适用性，主导确认数据的实际使用，确认研究还是一种以分析方法为基础的任何假设的客观检验。

例如，假如结果是由简单直线的校准函数计算得到的，这就暗示假设分析没有显著偏差，响应与分析物浓度成比例，而随机误差的离差在整体关注范围内是恒定的。

大多数情况下，这种假设是在方法研发过程中或在较长时期内积累的经验基础上形成的，因此合理可靠。

然而，良好的测量科学依赖于经过检验的假设。

也就是说这么多的确认研究是基于统计假设检验的原因；目的是提供一个基本的检查，关于方法原理所做的合理假设没有严重缺陷。

表面上深奥的说明具有重要的现实意义。

检查一个可靠假设的总偏离比“证明”某个特定的假设是否正确更容易。

因此，如果特定的分析技术（如气相色谱分析、酸消解方法）在分析物和基质范围内有成功使用的长期实践经验，那么确认检查有理由采取相对较简单的预防性检验形式。

相反，如果没有多少经验，确认研究需要提供强有力的证据表明研究中针对特定案例所作出的假设是否适当，它一般需要进行全面细致的研究。

进而，在特定案例中确认研究的程度，部分依赖于所使用的分析技术所积累的经验。

在下面的讨论中，假定该实验室在所使用的技术方面有良好的操作经验，并且任何意义的测试目的都是在寻找一些有力的证据，证明特定协议书所依赖的假设是否存在。

应该牢记，有必要对不熟悉或不够成熟的测量技术进行更严格的检查。

4.3 分析误差来源分析测量中的误差产生于不同来源①和组织的不同层次。

表示这些来源（为分析物某一特定浓度）的有效方法如下②[24]：（1）测量随机误差（重复性）。

（2）运行效应（被视为单次运行偏差和多次运行的随机变异）。

（3）实验室效应（视为单一实验室的偏差）。

（4）方法偏差。

（5）基质变异效应。

虽然这些不同来源未必独立，但这个列表提供了检查给定的确认研究是在某种程度上处理误差来源的有效方法。

<<食品化学实验室质量控制国际指南>>

编辑推荐

《食品化学实验室质量控制国际指南》编写背景及特点：在迅速发展的食品化学分析领域，由于基质的复杂、检测限浓度降低以及方法的不适用，发生检验结果异常事件是不可避免的。

即便是有经验的分析员在食品中检出某物质超标，或者漏检了某物质时，都需要给以专业分析，单以刚性的法律规则来处理专业技术问题是不合适的。

《食品化学实验室质量控制国际指南》综合编译了国际理论与应用化学联合会(IUPAC)、国际食品法典委员会(CAC)、欧盟委员会(UN)等国际组织15篇现行有效的食品化学实验室质量控制规范，包括实验室内部质量控制指南、分析化学实验室能力验证、方法的实验室间验证和单一实验室验证、回收率报告、测量不确定度指南等内容。

同时，《食品化学实验室质量控制国际指南》还编译了国际食品进口监控体系及风险评估基础、抽样通用指南以及针对取样方法和步骤产生的不确定度等食品监管方面的质量控制内容。

《食品化学实验室质量控制国际指南》对于指导国内食品检验机构完善实验室质量控制措施，确保检验结果的准确并参与国际仲裁，整体提升国内检测水平具有重要意义。

英国公共分析协会主席Alan Richard在英国官方网站撰文认为：中国的食品实验室仪器设备齐全，检测质控手段先进完善，某些西方人士对中国的食品安全现状存在误解。

他对中国的食品安全很有信心。

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>