



食品安全监测系统

THE FOOD SAFETY INFORMATION SYSTEM

摘要

本白皮书是**食品安全监测系统**的技术综述，它可以使用户深入了解系统的设计构想、体系架构和运行特性。

本白皮书仅供指导，谢谢阅读。

目 录

开发背景 1

系统模块 3

 食品安全体系..... 3

 食物中毒 6

 食品鉴别 9

 卫生标准 11

 法律法规 14

技术支持 15

开发背景

在刚刚过去的这一年时间里，重大食物中毒的报告起数、中毒人数、死亡人数分别增加了 196.1 % 、 80.7 % 、 134.1%，其中 44.5% 的中毒

人群为学生。和以往相比，食物中毒事故发生起数上升了 11.1%，中毒人数上升了 46.8%，其中集体食堂是发生中毒起数、人数最多的场所。

当前，食品卫生安全状况极不乐观，存在着发生食物中毒的隐患，有调查显示食物中毒事故已成为发生意外伤害的主要原因。集体食堂食物中毒事件占到了报告的各类重大食物中毒事件总数的三分之一。

卫生部要求各级卫生行政部门应加强对集体食堂和饮食单位的管理，要求集体食堂和饮食单位按照《食品安全法》，达到规定的卫生标准和条件。集体食堂和饮食单位应当建立主管人员负责制，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员，建立健全卫生管理组织机构和各项食品卫生管理制度，加强对管理人员、食品从业人员食品卫生法律和预防食物中毒知识的培训。

传统的食品卫生安全是以卫生检查为主要的管理模式，从某种意义上看，有被动的特征。因为从菜点的用料到工艺流程的全过程，到处都有不安全的因素存在，但在这些潜在的危害因素中有危害性较大的，也有危害性较小的，但检查只能是不加分析地一视同仁，重点与非重点一样地对待。这样的结果往往会忽视了重点，放松了对这些重点环节的控制。

防先于治，防胜于治，食物中毒应以预防为主，重视从开始到结束所有环节中的关键点，并建立对关键点的控制程序，能有效地



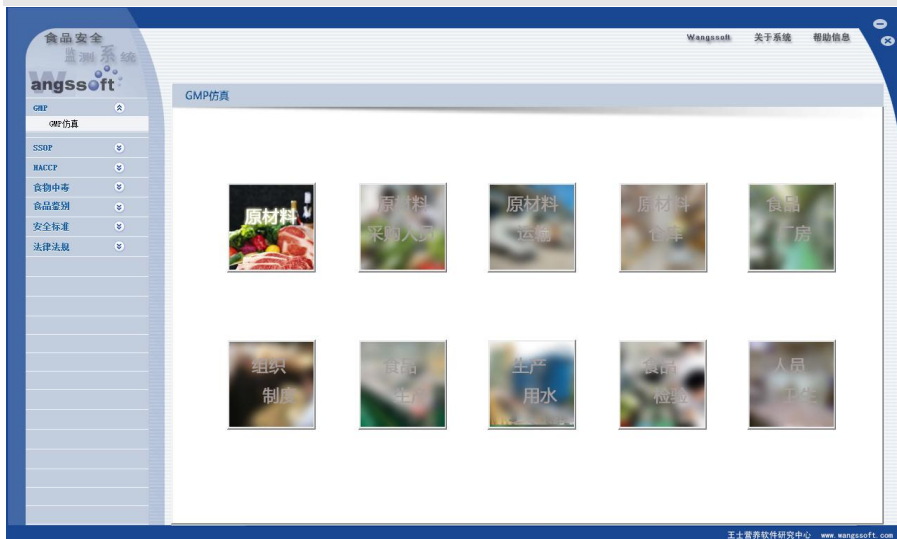
控制潜在危害因素，而防止中毒事故的发生。要做到以预防为主，各级卫生行政部门应对炊管人员加强营养与食品卫生知识方面的培训，使之懂得营养与食品卫生方面的知识，增强食品卫生方面的防范意识，并且要辅之以系统科学的辅助工具。

《食品安全监测系统》（The Food Safety Information System）是一套专门用于预防食物中毒的咨询监测系统，为高校相关专业师生和食堂管理人员进行食品安全管理和学习提供有力的保障。系统包括食品安全管理体系、食物中毒、食品鉴别、卫生标准和法律法规等模块，本系统从食物中毒分析入手，全面阐释了食物中毒的特征和分类、常见的食物中毒源、食物中毒的诊断标准以及 HACPP 等食品安全管理体系。然后系统列出了具体食物的安全鉴别标准和包括食品、添加剂在内的各类卫生标准，并且提供了完整的食品安全法律法规数据库，备随时检索。我们真诚希望本系统的投入使用能够对食物中毒的预防工作起到极大的促进作用，填补一项食物中毒预防研究的空白。



系统模块

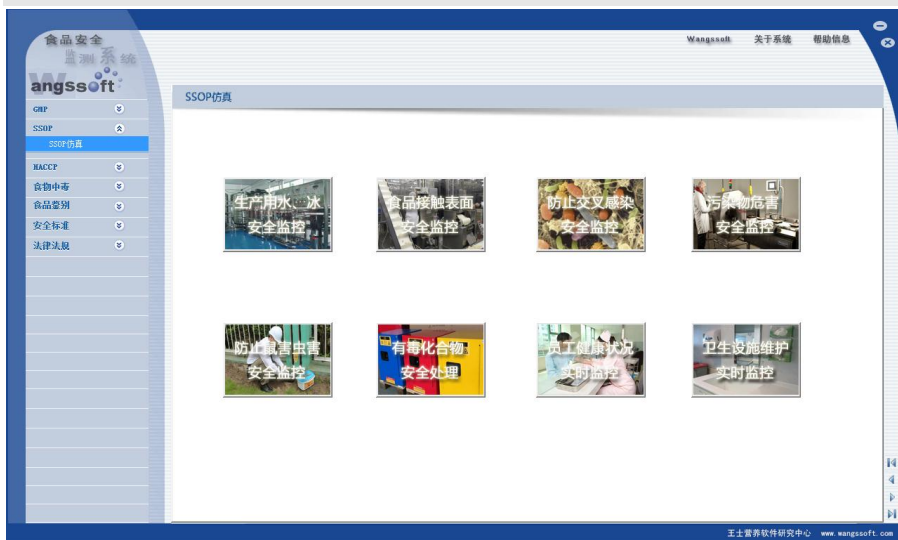
GMP 仿真



GMP 仿真详细阐释了 GMP 管理体系的详细流程, 流程过程根据需要可以跳转到对应的数据库中, 查询和显示相关资料。



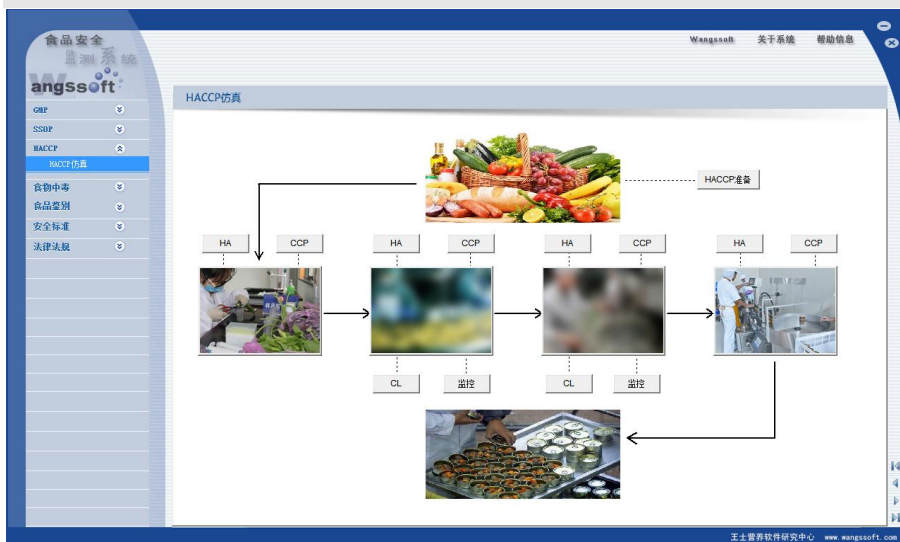
SSOP 仿真



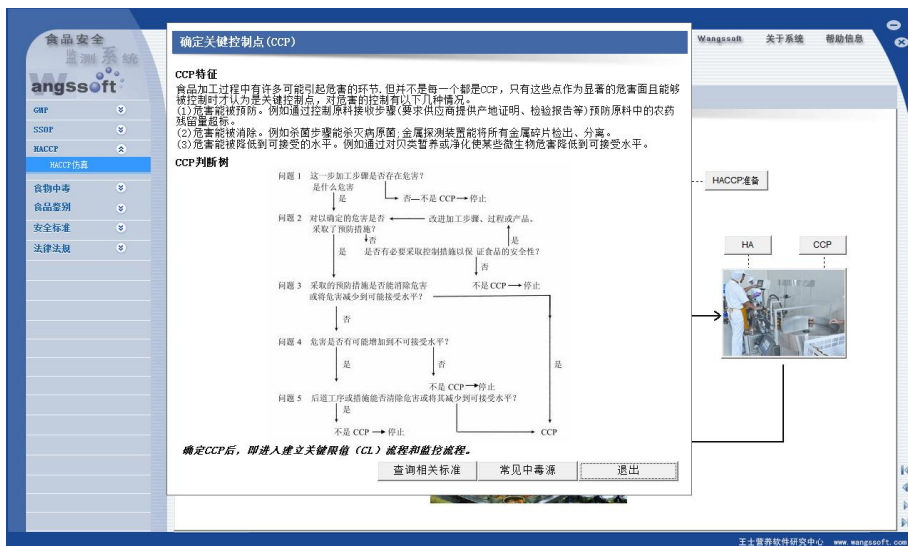
SSOP 仿真详细阐释了 SSOP 管理体系的详细流程，流程过程根据需要可以跳转到对应的数据库中，查询和显示相关资料。



HACCP 仿真



HACCP 仿真详细阐释了 HACCP 管理体系的详细流程，流程过程根据需要可以跳转到对应的数据库中，查询和显示相关资料。



食物中毒

中毒特征分类

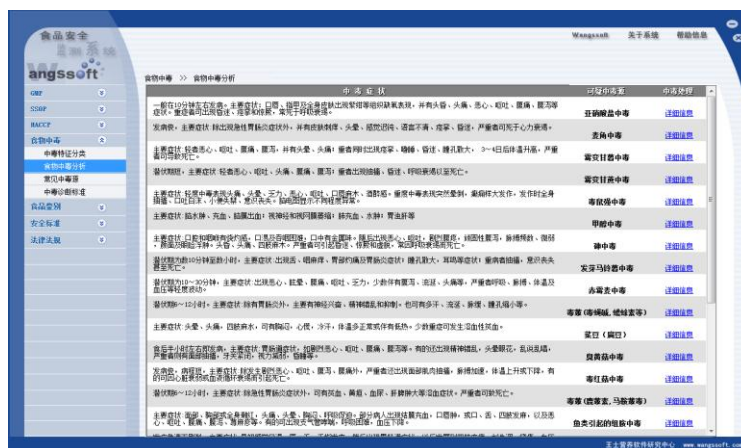
系统阐述食物中毒的特征和分类



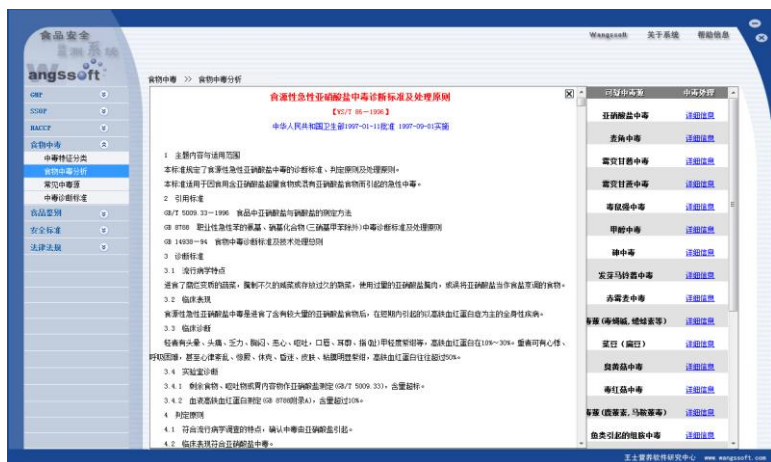
食物中毒分析

针对食物中毒的潜伏期和临床症状，分析确定可疑中毒源

查看详细的中毒处理



单击相应中毒源的“详细信息”，查看中毒处理



常见中毒源

按类别列出常见的食物中毒源

详细阐明各中毒源别名、形态、特征、产地和毒性



中毒诊断标准

详细列出卫生部关于各类食物中毒的诊断标准及处理原则

| 中毒诊断标准及处理原则 |
|------------------------|
| 变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 变质甘蔗食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 病原性大肠埃希氏菌食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 产气荚膜梭菌食物中毒诊断标准及处理原则 |

食品安全 食品安全标准

angsoft

GB
GB
GB
GB
食物中毒
中毒特征分类
食物中毒分析
理化中毒量
中毒诊断标准
食品类别
安全标准
法律法规

食物中毒 >> 中毒诊断标准

中毒诊断标准及处理原则

| |
|---------------|
| 食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 食物中毒诊断标准及处理原则 |
| 食物中毒诊断标准及处理原则 |

变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则

【GB/T 18-1998】

中华人民共和国卫生部1989-10-14批准 1989-09-01实施

1 主要内容与适用范围

本标准规定了变形杆菌食物中毒的诊断标准、处理原则和处理原则。

本标准适用于变形杆菌食物中毒。

2 引用标准

GB 4789.28 食品卫生微生物学检验染色法、培养基和试剂

GB 14620 食物中毒诊断标准及处理原则

3 诊断标准

3.1 流行病学特点：

3.1.1 变形杆菌食物中毒在细菌性食物中毒中居第二位，发病季节多在夏秋季。

3.1.2 引起中毒的食品，主要以动物性食品为主，其次为豆制品和凉拌菜等。由于制作时造成污染而引起食物中毒。

3.1.3 本菌食物中毒潜伏期为5~18h。

3.2 临床症状

临床特征以上腹部阵发性疼痛和腹泻为主，粪便以恶臭、红、黄、水样、发粘，体温一般在38~39℃之间，病程短，一般1~3天可痊愈，很少死亡。

3.3 实验室诊断

王士俊营养师研究中心 www.wangsoft.com

食品鉴别

感官鉴别意义

从理论上分析食品质量感官鉴别的法律依据和意义、感官鉴别的适用范围以及鉴别后的食用和处理原则



感官指标标准

对各类食品的感官鉴别指标标准进行详细描述





具体食品鉴别

按类别详细阐释各种食品的感官鉴别原则

| 食物类别 | 鉴别方法 |
|------|-----------------|
| 调味品 | 瓶装酱油鉴别 |
| 调味品 | 食盐鉴别 |
| 豆制品 | 豆制品质量感官鉴别原则 |
| 豆制品 | 豆制品质量感官鉴别后的食用原则 |



安全标准

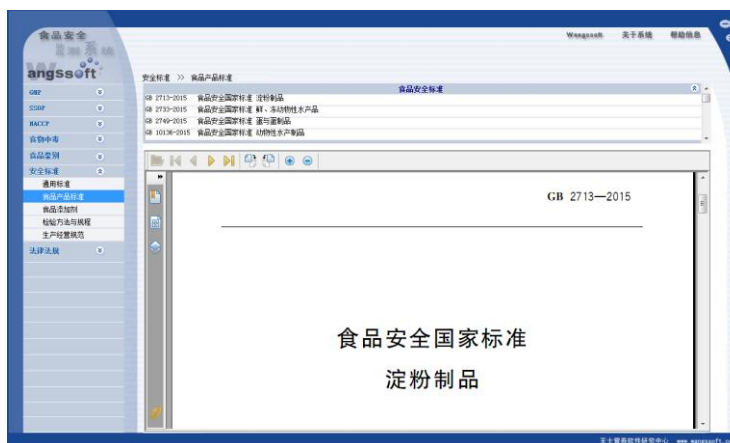
通用安全标准

按类别详细阐释各种通用安全标准



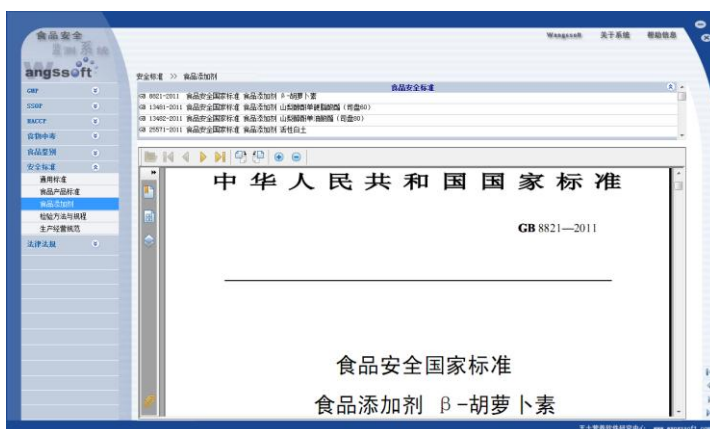
食品安全标准

各种食品的安全标准



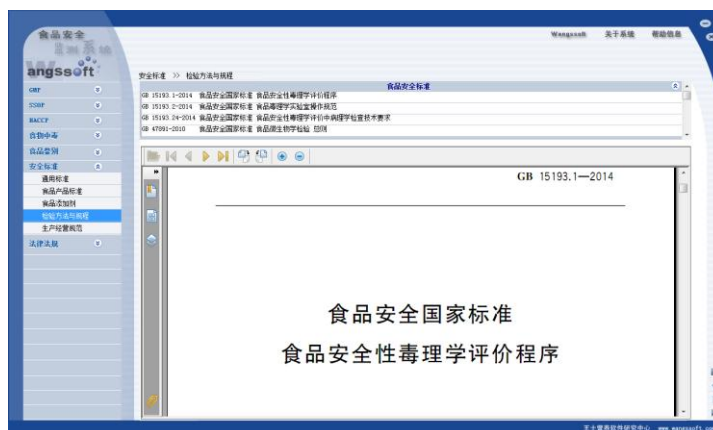
添加剂安全标准

各种食品添加剂的安全标准



检验方法与规程

检验方法与规程的安全标准



法律法规

食品卫生法律

全面介绍食品卫生法



食品卫生部令规章

全面介绍卫生部所颁布的所有关于食品安全的部令规章



技术支持

《食品安全监测系统》的完成有赖于专家教授的丰富知识，而其完善与发展离不开您的关注和支持！欢迎您把在使用中发现的问题以及对它的意见和建议，随时告诉我们，以便于软件的不断更新和完善。

我们将提供长期的技术支持，我们会建立相应的客户跟踪档案，如果有任何技术上的问题，我们会及时给以解答。

我们的服务宗旨就是专业、及时、真诚、周到的技术支持。

我们提供多种灵活的支持途径：

电话支持服务：欢迎用户来电，我们会细心倾听客户反馈的每一个问题和建议，及时解决用户的问题。

电子邮件服务：如果用户有什么问题，可以直接发送到我们的信箱里，我们会及时收取您的邮件，并尽快解决问题。

其他支持服务：如果用户有一些特别的需求，我们也可以提供一些特别的支持方式，例如：提供例程来实现一些功能

技术支持热线：4006992939

产品网路主页：<http://www.wangsssoft.com>

技术支持信箱：support@wangsssoft.com

售后服务信箱：sales@@wangsssoft.com

© 版权所有 1999-2021 王士营养软件研究中心

作为专业的营养与食品安全软件制造商，王士软件依托大学公共卫生学院雄厚的科研力量，提供了一系列专业的食品安全和营养软件。

食品安全监测系统技术白皮书

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsoft.com>

E_mail: support@wangsoft.com