



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 23785—2009

微生物风险评估在 食品安全风险管理中的应用指南

Guidelines for incorporating microbiological risk assessment
in food safety risk management

2009-05-18 发布

2009-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 食品安全风险管理的一般框架	2
4 风险管理准备活动	2
5 风险管理措施评估	7
6 风险管理措施的实施	9
7 监测和复审	9

前 言

本指导性技术文件由中国标准化研究院提出。

本指导性技术文件由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本指导性技术文件主要起草单位:中国标准化研究院、中国农业大学、全国食品工业标准化技术委员会。

本指导性技术文件主要起草人:许建军、刘文、戴岳、吴广枫、李强、郝煜、高胜普。

微生物风险评估在 食品安全风险管理中的应用指南

1 范围

本指导性技术文件提供了食品安全风险管理的一般框架,为微生物风险评估在食品安全风险管理中的应用提供指导方法。

本指导性技术文件适用于食品安全风险管理过程。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本指导性技术文件。

2.1

危害 hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理因素或食品存在的状态。

2.2

危害识别 hazard identification

对某种食品中可能产生不良健康影响的生物、化学和物理因素的确定。

2.3

危害特征描述 hazard characterization

对食品中生物、化学和物理因素所产生的不良健康影响进行定性和(或)定量分析。

2.4

风险 risk

食品中危害产生某种不良健康影响的可能性和该影响的严重性。

2.5

风险分析 risk analysis

由风险评估、风险管理和风险信息交流三部分组成的过程。

2.6

风险评估 risk assessment

以科学为依据,由危害识别、危害特征描述、暴露评估以及风险特征描述四个步骤组成的过程。

2.7

风险管理 risk management

与各利益相关方磋商后,权衡各种政策方案,考虑风险评估和其他保护消费者健康、促进公平贸易有关的因素,并在必要时选择适当预防和控制方案的过程。

2.8

风险信息交流 risk communication

在风险分析全过程中,风险评估者、风险管理者、消费者、产业界、学术界和其他利益相关方对风险、风险相关因素和风险感知的信息和看法,包括对风险评估结果的解释和风险管理决策依据进行的互动式沟通。