

# **Microorganisms in foods 7 "Microbiological testing in food safety management"**

## **[International Commission on Microbiological Specifications of Foods (ICMSF)]**

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **95 (2004)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Microorganisms in Foods 7 "Microbiological Testing in Food Safety Management"

*International Commission on Microbiological Specifications of Foods  
(ICMSF)*

Kluwer Academic/Plenum Publishers, Dordrecht, Norwell MA, New York,  
London 2002. 388 pp, hardbound, EUR 144.50/USD 125.00/GBP 88.50  
(ISBN 0-306-47262-7)

Continuing this excellent series, *Microorganisms in Foods 7* describes the role of microbiological testing in modern food safety management systems. It explores how risk assessment and risk management can be used to establish goals – known as “tolerable levels of risk” or “food safety objectives” – for use in controlling food-borne illness, and provides guidelines for establishing effective management systems to control specific hazards in foods. It describes the respective roles of industry and government, recognizing that it is through their collective actions that effective food safety systems are developed and verified, and helps countries determine whether imported foods have been produced with an equivalent level of protection. This groundbreaking book will be of interest to food microbiologists, researchers, and others in the food industry, regulatory agencies and academia worldwide.

Contents: Introduction. 1. Microbiological Hazards and Their Control. 2. Evaluating Risks and Establishing Food Safety Objectives. 3. Meeting the FSO through Control Measures. 4. Selection and Use of Acceptance Criteria. 5. Establishment of Microbiological Criteria for Lot Acceptance. 6. Concepts of Probability and Principles of Sampling. 7. Sampling Plans. 8. Selection of Cases and Attributes Plans. 9. Tightened, Reduced, and Investigational Sampling. 10. Experience in the Use of Two-Class Attributes Plans for Lot Acceptance. 11. Sampling to Assess Control of the Environment. 12. Sampling, Sample Handling, and Sample Analysis. 13. Process Control. 14. Aflatoxins and Peanuts. 15. *Salmonella* in Dried Milk. 16. *Listeria Monocytogenes* in Cooked Sausage (Frankfurters). 17. *E. Coli* O157:H7 in Frozen Raw Ground Beef Patties. Index.

Press release of the publisher