

参考文献

- [1] 石学香, 王本利, 谭海连. 一起由细菌混合感染引起的旅行团食物中毒案例分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2015, 27(S1): 66-68.
- [2] 韩丽英. 一起由奇异变形杆菌及鼠伤寒沙门氏菌混合感染引起食物中毒的调查报告[J]. 现代预防医学, 2006, 33(6): 1017, 1019.
- [3] 汤晨. 一起由两种食源性致病菌混合感染引致食物中毒的调查报告[J]. 现代预防医学, 2014, 41(12): 2162-2163.
- [4] Layton M C, Calliste S G, Gomez T M. A mixed foodborne outbreak with *Salmonella heidelberg* and *Campylobacter jejuni* in a nursing home[J]. Infect Control Hosp Epidemiol, 1997, 18(2): 115-121.
- [5] Chanachai K, Pittayawonganon C, Areechokchai D. A food borne outbreak of gastroenteritis due to *Shigella* and possibly *Salmonella* in a school[J]. Southeast Asian J Trop Med Public Health, 2008, 39(2): 297-302.
- [6] 中华人民共和国卫生部. GB 4789. 10—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2010.
- [7] 中华人民共和国卫生部. GB 4789. 4—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2010.
- [8] 中华人民共和国卫生部, 中国国家标准化管理委员会. GB/T 4789. 6—2003 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2003.
- [9] 中华人民共和国卫生部, 中国国家标准化管理委员会. GB/T 4789. 14—2003 食品卫生微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2003.
- [10] 中华人民共和国卫生部. GB 4789. 5—2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2012.
- [11] 中华人民共和国卫生部. WS/T 9—1996 变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则[S]. 北京: 中国标准出版社, 1996.
- [12] 中华人民共和国卫生部, 中国国家标准化管理委员会. GB/T 4789. 7—2008 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2008.
- [13] 中华人民共和国卫生部, 中国国家标准化管理委员会. GB/T 4789. 9—2008 食品卫生微生物学检验 空肠弯曲菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2008.
- [14] 中华人民共和国卫生部. WS 289—2008 霍乱诊断标准[S]. 北京: 人民卫生出版社, 2008.
- [15] PulseNet International. Molecular typing PFGE *Vibrio cholerae* and *Vibrio parahaemolyticus* [J/OL]. [2016-05-05]. <http://www.pulsenetinternational.org/assets/Uploads/PNL06-Vchol-Vparah-PFGE-protocol.pdf>.
- [16] 中华人民共和国卫生部. GB 14938—94 食物中毒诊断标准及技术处理总则[S]. 北京: 中国标准出版社, 1994.
- [17] 中华人民共和国卫生部. WS/T 81—1996 副溶血性弧菌食物中毒诊断标准及处理原则[S]. 北京: 中国标准出版社, 1996.
- [18] 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会. 卫生部办公厅关于印发《食品安全事故流行病学调查技术指南(2012年版)》的通知(卫办监督发(2012)74号) [A/OL]. (2012-06-11) [2016-05-05]. <http://www.moh.gov.cn/sps/s3594/201206/f6704ce99c66438b832771b12aa0a903.shtml>.
- [19] 陈炳卿, 刘志诚, 王茂起. 现代食品卫生学[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2001: 763-773.
- [20] Murray P R. 临床微生物学手册[M]. 徐建国, 译. 北京: 科学出版社, 2005.

· 资讯 ·

新加坡农粮与兽医局修订食品法规

2017年1月18日,新加坡农粮与兽医局(AVA)发布G/TBT/N/SGP/32通报,对食品法规作出如下修订:1. 允许青稞 β -葡聚糖用于食品加工,并可以声称以下健康声明“大麦 β -葡聚糖已经被证明可以降低胆固醇高血脂的危险因素冠状动脉心脏疾病的发展”。2. 允许预包装米饭的净含量以克或千克标注。3. 修改芝麻油的比重为0.915~0.924,葵花籽油的碘值为118~141。

(摘自食品伙伴网 相关链接: <http://news.foodmate.net/2017/01/414729.html>)