

<<食品卫生原理>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生原理>>

13位ISBN编号：9787501926015

10位ISBN编号：7501926018

出版时间：2001-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：Marriott

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>

## <<食品卫生原理>>

### 内容概要

本书内容有：卫生与食品工业、微生物与卫生的关系、食品污染源、个人卫生和卫生食品的加工、质量保证、卫生设备、废弃物处理等。

## &lt;&lt;食品卫生原理&gt;&gt;

## 书籍目录

1 卫生与食品工业 卫生的意义 卫生的定义 卫生法律和法规 自愿卫生规程 卫生操作规程的建立 总结  
2 微生物与卫生的关系 微生物与食品卫生的关系 影响微生物生长的因素 微生物对食品腐败的影响 微生物对食源性疾病的影响 食源性疾病 3 食品污染源 污染的传播 食品的污染 其他污染源 防止污染 总结  
4 个人卫生和卫生食品的加工 个人卫生 卫生食品的加工 总结 5 HACCP在食品卫生中的作用 什么是HACCP HACCP与CGMPs, SSOPS的关系 HACCP原理 组织、实施和维护 总结 6 质量保证 全面质量管理的作用 有效卫生的质量保证 质量保证机构 质量保证程序的建立 总结 7 清洗剂 污物的特性 表面特性对污物沉积过程的影响 污物的吸附特性 清洗剂的特性 清洗剂的分类 8 杀菌剂 杀菌方法 总结 9 卫生设备 卫生费用 设备的选择 清洗设备 消毒设备 润滑设备 10 废弃物处理 废弃物处理策略 固态废弃物的处理 液态废弃物的处理 总结 11 害虫防治 昆虫的侵扰 昆虫的杀灭 啮齿类运动 鸟类 杀虫剂的使用 12 食品加工企业的卫生设计和建筑 地点选择 地点的预处理 车间设计中应注意的问题 加工设计中应注意的问题 害虫控制设计 13 低水分食品加工和储藏卫生 卫生建筑的考虑 原料的接收和贮存 低水分食品加工厂的清洁工作 总结 14 乳制品加工厂的卫生 致病菌的影响 卫生建筑的考虑 乳制品加工厂的污垢性质 卫生原理 清洗设备 15 肉禽加工厂卫生 卫生的作用 卫生清洗原理 肉禽加工厂中常用清洗剂 肉禽加工厂中常用消毒剂 卫生操作 16 海产品加工厂的卫生 卫生建筑中应该注意的问题 污染源 卫生原理 副产品的回收 促进卫生的非强制性检查 17 果蔬加工厂的卫生 污染源 建筑结构的卫生设计 清洗过程中的注意事项 加工厂的清洁 清洗剂和消毒剂 18 饮料厂的卫生 饮料生产的真菌学 卫生原理 非酒精类饮料厂的卫生 啤酒厂的卫生 葡萄酒厂的卫生 19 食品经营企业的卫生 卫生设计 减少污染 食品加工的卫生方法 卫生原理 食品经营卫生要求 20 管理与卫生 管理要求 雇员的选择 卫生操作规程管理 全面质量管理 总结 附录 词汇表 等等

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>