第一图书网, tushu007.com

<<食品卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生>>

13位ISBN编号：9787801211538

10位ISBN编号：7801211537

出版时间：1999-7

出版时间：军事医科出版社

作者：赵法常∩ 编著

页数：87

字数：68000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书系《部队卫生防疫丛书》的一个分册，共三章，较系统地介绍了食品污梁及其预防、食物中毒及其预防和部队食品卫生管理。
为广大指战员提高自我保健能力，防止病从口入，提供参考。

书籍目录

第一章 食品污染及其预防 第一节 生物性污染及其预防　一、食品的细菌性污染　二、食品的霉菌与霉菌毒污染 第二节 化学性污染及共预防　一、食品的农药污染　二、食品的金属毒性物污染　三、食品的N-亚硝基化合物污染　四、多环芳烃对食品的污染 第三节 食品的放射性污染及其预防　一、污染来源　二、对人体的危害及预防要点第二章 食物中毒及其预防 第一节 细菌性食物中毒　一、沙门菌食物中毒　二、葡萄球菌食物中毒　三、肉毒梭菌毒素食物中毒　四、副溶血性弧菌食物中毒　五、O157：H7大肠杆菌食物中毒　六、其他细菌性食物中毒 第二节 有毒动植物食物中毒　一、河豚鱼中毒　二、鱼类引起的组胺中毒　三、毒蕈中毒　四、含氰甙植物食物中毒　五、其他有毒动植物食物中毒 第三节 化学性食物中毒及其他食物中毒　一、亚硝酸盐食物中毒　二、砷化物中毒　三、有机磷农药中毒　四、预防措施 第四节 食物中毒的调查与处理　一、调查内容和步骤　二、食物中毒的处理 第三章 部队食品卫生管理 第一节 食品卫生法制管理 第二节 食品卫生标准 第三节 各类食品的卫生　一、谷类食品的卫生要求　二、豆类食品的卫生要求　三、蔬菜和水果的卫生要求　四、肉类食品的卫生要求　五、水产食品的卫生要求　六、蛋类食品的卫生要求　七、奶类食品的卫生要求　八、冷饮食品的卫生要求　九、罐头食品的卫生要求 第四节 食品卫生质量检验　一、感官检验　二、理化检验　三、微生物学检验　……思考题

第一图书网, tushu007.com

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