

《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

出版社：中国轻工业出版社

作者：[美]Marriott

页数：319

译者：钱和,华小娟

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食品卫生原理》

内容概要

本书从讨论卫生的重要性以及有关法规方面的信息开始。为了使读者充分理解有关食品卫生的基础知识，第2章主要讨论微生物及其对食品的影响，同时，还提供了有关致病微生物和微生物快速测定方法方面的最新信息。第3章、第4章讨论污染源和卫生方面的最新知识，包括如何管理才能激励员工自觉改进卫生状况。第5章是一个新主题，提供了危害分析及关键控制点(HACCP)方面的最新进展。第6章涉及到质量保证(QA)和卫生，阐述如何组织、实施和监控卫生计划等方面的详细知识。第7章讨论清洁剂以及与之有关的最新信息，介绍如何识别沉积污物的特性，选择合适清洁剂以除去各种污物。同时，还总结了各类清洁剂的功能、识别其物理、化学特性的方法以及正确使用清洁剂等方面的知识。第8章主要讨论消毒剂及其特性，具体内容包括不同设备和加工区域所需的特种消毒剂以及关于消毒剂的最新信息。第9章详细描述了适用于食品企业的各种最新清洁和消毒设备，包括用于食品加工和食品加工设施的清洁设备的最新说明。第10章详细讨论了食品企业面临的主要问题——废弃物处理。该章提供了液体废弃物处理和监控方面的最新知识。虫害控制是食品企业面临的另一个问题。第11章讨论了食品企业内常见虫害及其预防措施，包括有毒化学药物的使用、全面虫害管理(ZPM)和生物学控制、各种方法潜在的优缺点等。第12章综述了卫生设计和结构的重要性，这是有关食品卫生的一个新论题。第13章至第18章分别讨论了低水分食品加工，乳品、肉禽、海洋食品、水果和蔬菜、饮料厂的卫生，提供了有关工厂结构、清洁剂、消毒剂和清洁设备等方面的信息，为各类食品企业的卫生操作和特殊卫生过程提供了有价值的指导。第19章全面介绍了食品经营业卫生，为该行业中某些特殊区域和主要加工设备的卫生提供了具体指导。第20章重点论述有效管理的实施能改进卫生环境，其目的不是对管理原理进行广泛讨论，而是对如何实施有效管理以达到卫生环境的要求提出合理化建议。本书对低水分食品、中等水分食品和高水分食品的卫生进行了简单而明确地讨论。因此，本书既可以作为大专院校学生的教科书、有关食品卫生知识的进修教材，也可作为食品加工等相关课程的参考书，同时，还可作为各食品企业的参考书。作者特别感谢LuAnn D liver小姐打印本书原稿，同时，感谢我的家人在我准备本书再版期间所给予的支持。

书籍目录

- 1卫生与食品工业1
 - 1.1卫生的意义1
 - 1.2卫生的定义2
 - 1.3卫生法律和法规4
 - 1.4自愿卫生规程7
 - 1.5卫生操作规程的建立7
 - 1.6总结8
- 2微生物与卫生的关系10
 - 2.1微生物与食品卫生的关系10
 - 2.2影响微生物生长的因素14
 - 2.3微生物对食品腐败的影响18
 - 2.4微生物对食源性疾病的影响19
 - 2.5食源性疾病19
 - 2.6微生物的破坏31
 - 2.7微生物生长的控制34
 - 2.8微生物总数的测定35
 - 2.9诊断检查40
 - 2.10总结45
- 3食品污染源49
 - 3.1污染的传播49
 - 3.2食品的污染50
 - 3.3其他污染源51
 - 3.4防止污染53
 - 3.5总结54
- 4个人卫生和卫生食品的加工55
 - 4.1个人卫生55
 - 4.2卫生食品的加工65
 - 4.3总结67
- 5HACCP在食品卫生中的作用69
 - 5.1什么是HACCP69
 - 5.2HACCP与CGMPs、SSOPs的关系73
 - 5.3HACCP原理74
 - 5.4组织、实施和维护79
 - 5.5总结81
- 6质量保证83
 - 6.1全面质量管理的作用83
 - 6.2有效卫生的质量保证84
 - 6.3质量保证机构85
 - 6.4质量保证程序的建立88
 - 6.5总结101
- 7清洗剂103
 - 7.1污物的特性103
 - 7.2表面特性对污物沉积过程的影响105
 - 7.3污物的吸附特性106
 - 7.4清洗剂的特性107
 - 7.5清洗剂的分类109
 - 7.6清洗助剂115

- 7.7 擦洗剂117
- 7.8 清洗剂的选择117
- 7.9 加工和贮存过程中的预防措施119
- 7.10 总结123
- 8 杀菌剂125
 - 8.1 杀菌方法125
 - 8.2 总结139
- 9 卫生设备142
 - 9.1 卫生费用142
 - 9.2 设备的选择143
 - 9.3 清洗设备144
 - 9.4 消毒设备162
 - 9.5 润滑设备165
 - 9.6 总结166
- 10 废弃物处理168
 - 10.1 废弃物处理策略168
 - 10.2 固态废弃物的处理172
 - 10.3 液态废弃物的处理172
 - 10.4 总结183
- 11 害虫防治185
 - 11.1 昆虫的侵扰185
 - 11.2 昆虫的杀灭188
 - 11.3 啮齿类动物192
 - 11.4 鸟类196
 - 11.5 杀虫剂的使用196
 - 11.6 综合害虫防治198
 - 11.7 总结200
- 12 食品加工企业的卫生设计和建筑202
 - 12.1 地点选择202
 - 12.2 地点的预处理202
 - 12.3 车间设计中应注意的问题203
 - 12.4 加工设计中应注意的问题205
 - 12.5 害虫控制设计205
 - 12.6 建筑材料206
 - 12.7 总结206
- 13 低水分食品加工和储藏卫生208
 - 13.1 卫生建筑的考虑208
 - 13.2 原料的接收和贮存211
 - 13.3 低水分食品加工厂的清洁工作215
 - 13.4 总结216
- 14 乳制品加工厂的卫生217
 - 14.1 致病菌的影响217
 - 14.2 卫生建筑的考虑219
 - 14.3 乳制品加工厂的污垢性质220
 - 14.4 卫生原理221
 - 14.5 清洗设备224
 - 14.6 总结227
- 15 肉禽加工厂卫生229
 - 15.1 卫生的作用229

- 15.2 卫生清洗原理235
- 15.3 肉禽加工厂中常用清洗剂237
- 15.4 肉禽加工厂中常用消毒剂237
- 15.5 卫生操作238
- 15.6 卫生规程241
- 15.7 疑难解答252
- 15.8 总结252
- 16 海产品加工厂的卫生254
 - 16.1 卫生建筑中应该注意的问题254
 - 16.2 污染源256
 - 16.3 卫生原理257
 - 16.4 副产品的回收258
 - 16.5 促进卫生的非强制性检查259
 - 16.6 总结259
- 17 果蔬加工厂的卫生261
 - 17.1 污染源261
 - 17.2 建筑结构的卫生设计262
 - 17.3 清洗过程中的注意事项264
 - 17.4 nT~P的清洁265
 - 17.5 清洗剂和消毒剂266
 - 17.6 清洗程序267
 - 17.7 消毒效果的评价269
 - 17.8 总结271
- 18 饮料厂的卫生273
 - 18.1 饮料生产的真菌学273
 - 18.2 卫生原理273
 - 18.3 非酒精类饮料厂的卫生274
 - 18.4 啤酒厂的卫生277
 - 18.5 葡萄酒厂的卫生281
 - 18.6 蒸馏酒厂的卫生286
 - 18.7 总结288
- 19 食品经营企业的卫生290
 - 19.1 卫生设计290
 - 19.2 减少污染293
 - 19.3 食品加工的卫生方法294
 - 19.4 卫生原理294
 - 19.5 食品经营卫生要求304
 - 19.6 总结306
- 20 管理与：卫生308
 - 20.1 管理要求308
 - 20.2 雇员的选择310
 - 20.3 卫生操作规程管理312
 - 20.4 全面质量管理314
 - 20.5 总结314
- 附录A 词汇表316

精彩短评

- 1、 考研用的，买到后感觉不错，绝对正版。
- 2、 书本内容可以，就是有些不够精细
- 3、 书籍很好 是正版 无缺页
- 4、 求学之旅

《食品卫生原理》

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：www.tushu000.com