

راهنمای ناظران بهداشتی به همراه دفتر مشق

راهنمای ناظران بهداشتی شاغل در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی

مؤلفان : مهشید لویزه — دکتر لطیفی

سرشناسه	: لویزه، مهشید، ۱۳۵۵ -
عنوان و نام پدیدآور	: راهنمای ناظران بهداشتی به همراه دفتر مشق : راهنمای ناظران بهداشتی شاغل در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی / مولفان مهشید لویزه، طلعت لطیفی.
مشخصات نشر	: تهران: آرنا، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۸۰ ص.
شابک	: 978-600-356-120-5
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۷۹ - ۱۸۰.
عنوان دیگر	: راهنمای ناظران بهداشتی شاغل در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی.
موضوع	: مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- بهداشت
موضوع	: مواد غذایی -- صنعت و تجارت -- پیش‌بینی‌های ایمنی
موضوع	: مواد غذایی -- نگهداری
موضوع	: مواد غذایی -- نگهداری -- سردسازی
شناسه افزوده	: لطیفی، طلعت، ۱۳۴۷ -
رده بندی کنگره	: ۷۲ ۱۳۹۳ TP / ۹۲
رده بندی دیویی	: ۳۶۳ ۹۲
شماره کتابشناسی ملی	: ۹۱۳۹۶



عنوان	: راهنمای ناظران بهداشتی به همراه دفتر مشق
مولفان	: مهشید لویزه، طلعت لطیفی
ناشر	: آرنا
چاپ	: اول ۱۳۹۳
شمارگان	: ۱۰۰۰ نسخه
قیمت:	۸۰۰۰ تومان
شابک	: 978-600-356-120-5

www.arnapub.com

مقدمه مولفین :

با توجه به افزایش روز افزون مراکز تهیه و توزیع و طبخ غذا که با استقبال بیش از پیش مصرف کنندگان مواجه گردیده است ، دسترسی شاغلین مراکز تهیه غذا به کتابی با مطالب کاربردی و فارغ از شرح و بسط اضافه که اقدام به معرفی آیین کار در آشپزخانه ها نماید ، ضروری به نظر می رسید .

خلاء حاضر در وجود منبعی منسجم که با بیانی ساده و قابل درک موثرترین اقدامات بهداشتی را بیان نماید ما را بر آن داشت تا اقدام به تألیف کتاب " راهنمای ناظران بهداشتی در راه های فتر مشق کیتینگ " نماییم.

در کتاب حاضر سعی بر آن شده است تا با ساده ترین بیان کلیه فرآیندهایی که در نگاه اول به شکلی گمراه کننده سهل الممتنع به نظر می رسند و موجب می گردند تا هریک از شاغلین در این رشته با دامنه معانی خود اقدام به تفسیر نماید، توضیح داده شود. با امید به آنکه هر یک از کارکنان واحدی از کلماتی که نماینده مفاهیم مهمی هستند، برسیم. این کتاب حاوی تمریناتی است که موجب تقویت مفاهیم نقش بسته در ذهن می گردد.

سخنی با ناظران بهداشتی

از شما متشکریم

به دلیل اینکه شما نقش فعالی را در یادگیری آماده سازی و ارایه غذای سالم به عهده گرفته اید .

شما غذا را برای سایر مردم تهیه می کنید ، آنها به شما اعتماد می کنند که هر چه در توان دارید بکار برید تا غذایی سالم در اختیارشان بگذارید .

این مسئولیت شماست : ارایه غذای سالم ، تا مصرف کنندگان مواد غذایی دچار بیماری های ناشی از غذا نشوند .

شما با اطلاعات در این کتاب ، با روش های درست آماده سازی غذا ، انبارداری ، ارایه و سرو غذا ، منطبق با مناسبات کار ، عمل به برنامه روزانه و سایر نیازمندی های شغلی آشنا می شوید .

" مولفین "

فصل اول: میکروارگانیسم ها و مواد غذایی ۱۲-۳۷

طبقه بندی میکروارگانیسم ها

عوامل موثر بر بقا و رشد میکروارگانیسم ها

عوامل بیماری زا با منشاء مواد غذایی

فصل دوم: تاثیر بیماری های ناشی از مواد غذایی بر سلامت ۳۸-۴۱

تیرات یزیدولوزیک بیماری اسهال

مسئله امنیت غذا 6

فصل سوم: خطرات شیمیایی و فیزیکی در مواد غذایی ۴۲-۴۶

زاج و رنگ های مصنوعی ورود یافته در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی

فصل چهارم: نکات مهم در دریافت های تهیه غذا ۴۷-۵۲

پخت

تسهمیم

سرد کردن

انجماد

انجماد زدایی

فصل پنجم: آشنایی با مواد غذایی ۵۳-۷۶

گوشت و فرآورده های گوشتی

تخم مرغ

روغن و چربی ها

نمک

فصل ششم: انبار داری ۷۷-۸۷

انواع انبارها

نگهداری در سردخانه

حمل و نقل و توزیع

قانون ورودی اول، خروجی اول

آلودگی های متقاطع در انبار

فصل هفتم: بهداشت فردی ۸۸-۱۰۱

رفتار بهداشتی

آراستگی ظاهری

آزمایش های سلامت فردی

فصل هشتم: خانه داری ۱۰۲-۱۰۶

تعریف خانه داری

برنامه خانه داری

فصل نهم: شوینده و گندزدا ها ۱۰۷-۱۲۰

اجزای شیمیایی پاک کننده ها

عبارات هشدار دهنده

اصطلاحات گندزدایی

روش و مراحل گندزدایی سطوح

عوامل موثر بر گندزدایی

اقدامات لازم در زمان گندزدایی

فصل دهم: کنترل آفات..... ۱۳۳-۱۲۱

بیولوژی، بیماریزایی و اقدامات کنترلی مگس ها

بیولوژی، بیماریزایی و اقدامات کنترلی سوسری ها

بیولوژی، بیماریزایی و اقدامات کنترلی موشها

ترکیب شیمیایی سموم

اقدامات لازم در مورد سمپاشی

نگه داری سموم و مواد شیمیایی

فصل یازدهم: تهویه..... ۱۴۸-۱۳۴

اهمیت تهویه

روش های تهویه

سیستم های تهویه

مخاطرات تهویه ناکارآمد

برنامه کنترل سیستم تهویه

فصل دوازدهم: مصالح و جنس مواد..... ۱۴۸-۱۴۰

سیمان - گچ - شیشه - چوب - پلاستیک

انواع رنگ ها

دفتر مشق کیت رنگ..... ۱۷۹-۱۵۷

منابع..... ۱۸۱-۱۸۰