

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی

رشته صنایع غذایی
گروه تحصیلی کشاورزی

زمینه کشاورزی

شاخه آموزش فنی و حرفه‌ای

شماره درس ۴۶۳۴

پایان، رسول	۶۶۴
بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی / مؤلف: رسول پایان . - تهران: شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران، ۱۳۹۵.	۰۰۲۸ /
۱۴۰ص. : مصور. - (آموزش فنی و حرفه‌ای؛ شماره درس ۴۶۳۴)	ب ۲۱۶ پ
متون درسی رشته صنایع غذایی گروه تحصیلی کشاورزی، زمینه کشاورزی.	۱۳۹۵
برنامه‌ریزی و نظارت، بررسی و تصویب محتوا: کمیسیون برنامه‌ریزی و تألیف کتاب‌های درسی رشته صنایع غذایی دفتر تألیف کتاب‌های درسی فنی و حرفه‌ای و کاردانش وزارت آموزش و پرورش.	
۱. مواد غذایی - صنعت و تجارت - پیش‌بینی‌های ایمنی. ۲. بهداشت صنعتی. ۳. ایمنی صنعتی.	
الف. ایران. وزارت آموزش و پرورش. کمیسیون برنامه‌ریزی و تألیف کتاب‌های درسی رشته صنایع غذایی. ب. عنوان. ج. فروست.	

همکاران محترم و دانش آموزان عزیز :
پیشنهادات و نظرات خود را درباره محتوای این کتاب به نشانی
تهران - صندوق پستی شماره ۴۸۷۴/۱۵ دفتر تألیف کتاب های درسی
فنی و حرفه ای و کاردانش، ارسال فرمایند.

info@tvoccd.sch.ir

پیام نگار (ایمیل)

www.tvoccd.sch.ir

وب گاه (وب سایت)

وزارت آموزش و پرورش
سازمان پژوهش و برنامه ریزی آموزشی

برنامه ریزی محتوا و نظارت بر تألیف : دفتر تألیف کتاب های درسی فنی و حرفه ای و کاردانش
نام کتاب : بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی - ۴۹۴/۲
مؤلف : رسول پایان

اعضای کمیسیون تخصصی : کمال تقی نژاد، میر محمد شاملو، ابراهیم آزاد، نبی الله مقیمی و اقلیمه کاظمی
آماده سازی و نظارت بر چاپ و توزیع : اداره کل نظارت بر نشر و توزیع مواد آموزشی
تهران : خیابان ایرانشهر شمالی - ساختمان شماره ۴ آموزش و پرورش (شهید موسوی)
تلفن : ۸۸۸۳۱۱۶۱-۹، دورنگار : ۸۸۳۰۹۲۶۶، کدپستی : ۱۵۸۴۷۴۷۳۵۹،

وب سایت : www.chap.sch.ir

صفحه آرا : صغری عابدی

طراح جلد : مریم کیوان

ناشر : شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران - تهران - کیلومتر ۱۷ جاده مخصوص کرج - خیابان ۶۱ (داروبخن)
تلفن : ۴۴۹۸۵۱۶۱-۵، دورنگار : ۴۴۹۸۵۱۶۰، صندوق پستی : ۳۷۵۱۵-۱۳۹

چاپخانه : شرکت چاپ و نشر کتاب های درسی ایران «سهامی خاص»

سال انتشار و نوبت چاپ : چاپ یازدهم ۱۳۹۵

حق چاپ محفوظ است.



شما عزیزان کوشش کنید که از این وابستگی بیرون آید و احتیاجات کشور خودتان را برآورده سازید، از نیروی انسانی ایمانی خودتان غافل نباشید و از اتکای به اجانب بپرهیزید.

امام خمینی «قدس سرّه الشریف»

فهرست

۱	پیش‌گفتار
۳	فصل اوّل — عوامل مؤثر در آلودگی مواد غذایی
۱۸	فصل دوم — میکروارگانیسم‌های معرّف و شاخص آلودگی
۲۶	فصل سوم — سترون‌سازی در صنایع غذایی
۴۱	فصل چهارم — رعایت اصول بهداشتی در طراحی کارخانه
۴۹	فصل پنجم — تمیزکردن و نظافت در کارخانه‌های موادّ غذایی
۶۰	فصل ششم — بهداشت کارکنان
۶۹	فصل هفتم — کنترل حشرات و جوندگان
۹۳	فصل هشتم — جمع‌آوری، تفکیک، سالم‌سازی، تبدیل و دفع زیاله و پساب
۱۰۵	فصل نهم — بیماری‌های شغلی (حرفه‌ای)
۱۱۵	فصل دهم — ایمنی کار در صنایع غذایی
۱۲۹	فصل یازدهم — نقش و اهمیت آب در صنایع غذایی
۱۴۱	فهرست منابع و مراجع