

ประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหาร และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหาร สำหรับโรงพยาบาล



10038319

ห้องสมุด วพบ.สุรินทร์



รอมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	
ส่วนที่ 1	
บทนำ หลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหาร	1
บทที่ 1 อาคารสถานที่ และวัสดุอุปกรณ์	3
บทที่ 2 การจัดการกับวัตถุติด	15
บทที่ 3 การปรุงอาหาร	25
บทที่ 4 การจัดส่งอาหารให้กับผู้ป่วย	29
บทที่ 5 การทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์	33
บทที่ 6 สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร	41
บทที่ 7 การรักษาความสะอาดในโรงครัว	47
ส่วนที่ 2	
การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล	51
บรรณานุกรม	84
ภาคผนวก	85
ประวัติผู้เรียบเรียง	107