Levensmiddelenhygiëne PDF

G.J.A. Ridderbos



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: G.J.A. Ridderbos ISBN-10: 9789036818988 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3800 KB

OMSCHRIJVING

Ieder jaar krijgen in Nederland circa een half miljoen mensen een voedselinfectie doordat zij voedsel hadden gegeten dat met pathogene micro-organismen was besmet. Veel voedselinfecties of voedselvergiftigingen ontstaan in de huiselijke kring, de gevolgen zijn dan meestal niet ernstig als het om gezonde mensen gaat: er ontstaat een maag-darmstoornis (die vaak wordt aangeduid als 'buikgriep'), na enkele dagen is men weer volledig hersteld. Bij een voedselinfectie die in een zorginstelling ontstaat, zijn de gevolgen echter meestal ernstiger. Niet alleen omdat het aantal geïnfecteerde personen dan groter is, maar tevens omdat een voedselinfectie voor personen met een verminderde weerstand, zoals zieken en bejaarden, een dodelijke afloop kan hebben. Jaarlijks sterven enkele tientallen mensen aan een voedselinfectie die veroorzaakt is door Campylobacter of Salmonella.In dit boek worden eerst de eigenschappen van de micro-organismen waarmee voedingsmiddelen besmet kunnen zijn, behandeld. De factoren die de vermeerdering van deze micro-organismen beïnvloeden, komen uitgebreid aan de orde. Hierna volgt een overzicht van de micro-organismen die een voedselinfectie of een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Centraal in het boek staat de preventie van een voedselinfectie of een voedselvergiftiging in instellingen die de voeding voor grote groepen mensen, met name in de de algemene principes, gezondheidszorg. verzorgen. Zowel als de dagelijks voorzorgsmaatregelen worden besproken. Daarnaast wordt ook aandacht besteed aan de microbiologische hygiënecontrole rond de spijslijn.Levensmiddelenhygiëne is als leerboek bestemd voor een aantal HBOopleidingen, zoals de opleiding Voeding & Diëtetiek, Voedingskundige voor Industrie en Handel (Voeding & Marketing), Facilitaire Dienstverlening en de Hogere Hotelscholen. Maar daarnaast kan Levensmiddelenhygiëne een nuttige bron van informatie zijn voor studenten Bromatologie en Humane Voeding, voor ziekenhuishygiënisten, verpleeghuisartsen en personen die betrokken zijn bij het bereiden en verstrekken van maaltijden in ziekenhuizen, verpleeghuizen, bejaardencentra of in de horeca en de catering. Voor de achtste druk is de tekst geheel herzien en voor het grootste deel herschreven en aangevuld met recente informatie. Tevens zijn een aantal nieuwe afbeeldingen en tabellen opgenomen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Van boer tot bord: bij Testo vindt u alle meetinstrumenten voor veilige levensmiddelen en levensmiddelenhygiëne. Nu informeren.

'Levensmiddelenhygiëne' door G.J.A. Ridderbos - Onze prijs: €58,95 - Op werkdagen voor 17:00 uur besteld, volgende dag in huis

MAARSSEN - Elsevier Gezondheidszorg komt met een nieuw boek: Inleiding tot de levensmiddelenhygiëne. Hierin belichten deskundigen de achtergronden en

LEVENSMIDDELENHYGIËNE

Lees verder...