

الطريق إلى الغذاء الصحي

تأليف أ.د/ مصطفى عبد الرزاق نوفل

أسس صحة علمية تطبيقية

إلى

منشآت تقديم الغذاء



سلامة الوجبة صحياً =
التطبيق الدقيق لأسس صحة الغذاء

الشركات الغذائية



التكنولوجيا الغذائية الحديثة =
تفادي حدوث الأخطار الصحية من الغذاء

مستهلك الغذاء



الثقافة الغذائية الصحية =
أسس تطبيقية لسلامة
الغذاء وحماية الصحة

وحدات الرقابة الغذائية



الرقابة الغذائية الدقيقة =
متابعة التطور التكنولوجي في
إنتاج الغذاء واستهلاكه



الدار العربية للنشر والتوزيع

الطريق إلى الغذاء الصحي أسس صحية علمية تطبيقية

تأليف

الأستاذ الدكتور / مصطفى عبد الرزاق نوفل

أستاذ علم وتكنولوجيا الغذاء

كلية الزراعة جامعة الأزهر



الدار العربية للنشر والتوزيع

محتويات الكتاب

الصفحة

كتاب الأول : تعريف صحية الغذاء

- الفصل الأول : مقدمة عامة ٢١
- الفصل الثاني : مفهوم بعض المصطلحات المستخدمة في مجال أساسيات صحية الغذاء .. ٣٥
- الفصل الثالث : التلوث البيئي وعلاقته بصحية الغذاء ٤٧

كتاب الثاني : تقسيم الأمراض التي يحملها الغذاء

- الفصل الرابع : طرق انتقال الأمراض من خلال الغذاء ٩١
- الفصل الخامس : أمراض التسمم الغذائي ٩٧
- الفصل السادس : أمراض العدوى الغذائية ١٣٣
- الفصل السابع : تغاى الإصابة بالأمراض التي يحملها الغذاء ١٧٩

كتاب الثالث : تقارير تفشي وانتشار الأمراض التي يحملها الغذاء

- الفصل الثامن : فحص ودراسة تقارير تفشي وانتشار الأمراض المرتبطة بالغذاء ١٨٩
- الفصل التاسع : ملخص نتائج فحص تقارير الحالات التي حدثت في الماضي من تفشي وانتشار الأمراض التي يحملها الغذاء ٢٠٧
- الفصل العاشر : فحص تقارير تفشي وانتشار الأمراض الحديثة المرتبطة بالغذاء ٢١١
- الفصل الحادي عشر : التقارير الصحية الحديثة لارتباط اللحوم المصنعة عرضة الفساد بالأمراض التي يحملها الغذاء ٢٣١
- الفصل الثاني عشر : صحة اللحوم المصنعة من الوجهة الميكروبيولوجية ٢٦٥

كتاب الرابع : الأهمية الحالية للكائنات الدقيقة كدلائل ميكروبية على الجودة الصحية للأغذية

- الفصل الثالث عشر : الدلائل الميكروبية والجودة الصحية للخضروات المجمدة ٢٧٩
- الفصل الرابع عشر : الدلائل الميكروبية والجودة الصحية لمنتجات اللحوم والدواجن .. ٢٨٧

- الفصل الخامس عشر : الدلائل الميكروبية والجودة الصحية للأسمك وللأسماك القشرية ٢٩٩
- الفصل السادس عشر : الدلائل الميكروبية والجودة الصحية لمنتجات الألبان ٣١٣
- الفصل السابع عشر : بدائل استخدام الدلائل الميكروبية للجودة الصحية للأغذية ٣٢١

الباب الخامس : تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في عمليات تصنيع وتقديم الغذاء

- الفصل الثامن عشر : التعريف بمفهوم تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في عمليات تصنيع وتقديم الغذاء ٣٢٥

- الفصل التاسع عشر : الخطوات العامة لإجراء تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في عمليات تصنيع وتقديم الغذاء ٣٣٣

- الفصل العشرون : تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في تصنيع الأغذية المعلبة ٣٤١

- الفصل الحادى والعشرون : نقط التحكم الحرجة الميكروبيولوجية في تصنيع الأغذية المعلبة ٣٥١

- الفصل الثانى والعشرون : نقط التحكم الحرجة الميكروبيولوجية في تصنيع الأغذية المجمدة ٣٥٩

- الفصل الثالث والعشرون : تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في عمليات الخدمة الغذائية ٣٧٧

- الفصل الرابع والعشرون : نموذج لتطبيق نظام تحليل مصدر خطر نقط التحكم الحرجة في عمليات خدمة وتقديم الغذاء ٣٩٥

- مراجع مقترحة ٣٩٩

- قائمة بأهم المصطلحات العلمية ٤٣٥