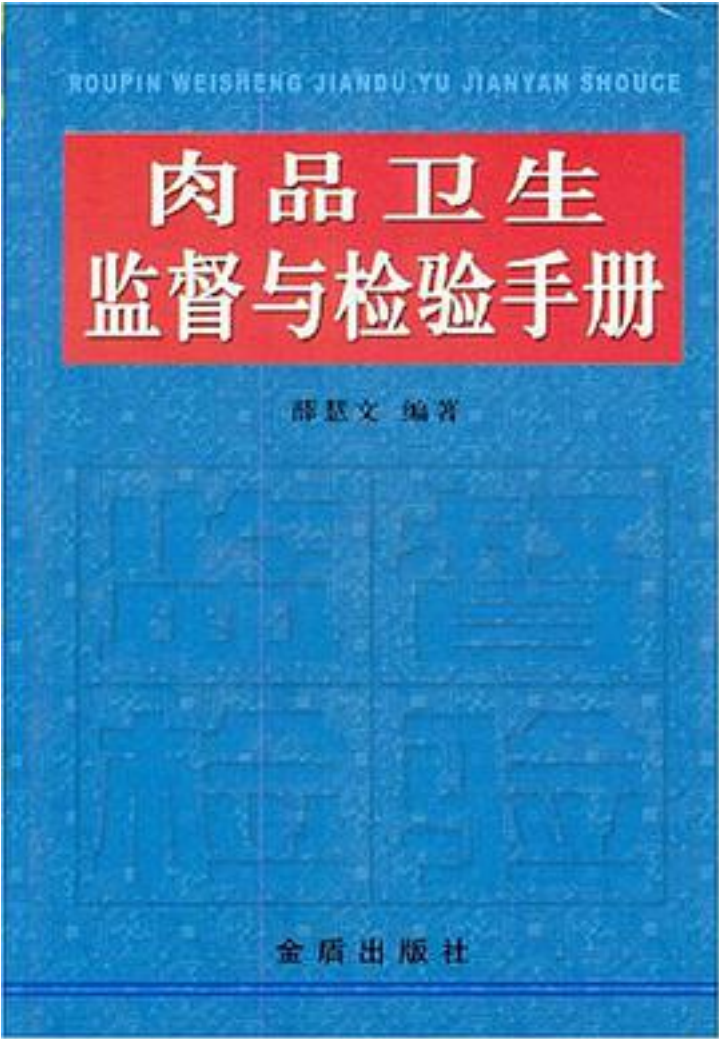


肉品卫生监督与检验手册



[肉品卫生监督与检验手册_下载链接1](#)

著者:薛慧文

出版者:金盾出版社

出版时间:2003-1

装帧:简装本

isbn:9787508222295

本书由甘肃农业大学动物医学院副教授、中国畜牧兽医学会兽医食品卫生学分会常务理事薛慧文编著。内容包括：肉品污染的种类、性质、来源、危害、允许限量标准、检测方法及预防措施；肉用畜禽屠宰加工的卫生监督与检验，涵盖了屠宰加工企业的卫生要求、宰前宰后检验、常见疫病的鉴定与处理、废弃物的处理与卫生消毒；鲜肉、分割肉、贮藏肉、各类肉制品、水产品 and 市场肉品的卫生监督与管理，以及肉与肉制品的理化检验和微生物检验技术、方法等共23章。内容充实，科学性、实用性强，是进行肉检工作具有指导意义的工具书。适合广大从事一线肉品卫生监督与检验的工作人员阅读，并可供畜牧兽医、卫生防疫、环保部门读者和相关专业院校师生参考。

作者介绍:

目录:

[肉品卫生监督与检验手册_下载链接1](#)

标签

评论

[肉品卫生监督与检验手册_下载链接1](#)

书评

[肉品卫生监督与检验手册_下载链接1](#)