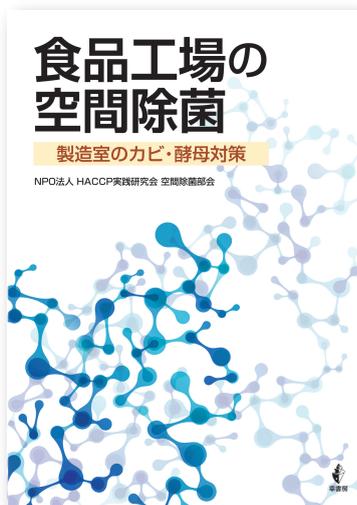


食品工場の空間除菌

製造室のカビ・酵母対策

- 編著者：NPO法人HACCP実践研究会 空間除菌部会
- 体 裁：B5判、ソフトカバー、151頁
- 定 価：4,860円(本体4,500円+税)、送料350円
- 読者対象：カビ・酵母でお悩みの食品工場品質担当者、食品工場の設備・設計、施工関連ご担当者など



2017年5月15日発行

●「推薦文」より一部抜粋(NPO法人 カビ相談センター 高鳥浩介氏)

食品製造環境はいうまでもなく製造を管理するものにとって最も衛生を意識する場であり、常に気を配っている。しかし、時として消費者への信頼を欺くことがある。本来衛生的な環境と判断している場での食品事故は、そのイメージを長く持ち続けることとなる。とりわけ環境で起こる事故の多くは空気である。その空気と微生物の関係について具体的な事例を含めて解説したのが本書である。

本書の特徴は、食品製造環境での事故原因は空気であり、その空気対策に焦点を合わせているところである。机上論ではなく現場を知り尽くした専門家によってきわめて詳細かつわかりやすく執筆されていることも特徴である。

●主要目次

★巻頭カラー：食品工場における清潔作業区域の空中浮遊菌数、付着菌数調査判断基準(目安)表付

- 第1章 食品加工場の空気質改善のための最適フィルタ
- 第2章 空気環境の危害分析と空気清浄管理によるカビ汚染防止
- 第3章 空間噴霧による空気清浄化技術
- 特 論 食品工場の空気管理のための建築・設備設計の考え方

幸書房 販売部 FAX 03-3512-0166

『食品工場の空間除菌』を 冊 注文します。

フリガナ				連絡事項等	
お名前					
勤務先					
ご部署					
ご住所 自宅 勤務先	(〒 -)				
電 話		FAX		e-mail	

お問合せ先：(株)幸書房 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-7 TEL03-3512-0165 FAX03-3512-0166