

## روش های ضد عفونی کارخانجات مواد غذایی

سرفصل ها	مدت دوره: ۸ ساعت
تشریح علل و اهمیت ضرورت بهداشت کارخانجات صنایع غذایی	۱
منشا آلودگی های کارخانجات صنایع غذایی	۲
انواع مواد آلاینده	۳
مناسبت مواد مختلف برای استفاده کارخانجات مواد غذایی	۴
آشنایی با انواع مواد شوینده	۵
آشنایی با انواع مختلف روش های شست و شو	۶
واکنش های شیمیایی و فیزیکی عملیات شست و شو	۷
انتخاب ماده شوینده مناسب	۸