

Tárgytematika / Course Description

Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás

ANIFVB3151

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Tiszolci István

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy tartalma:

1.

A fogyasztóvédelem meghatározása

A fogyasztóvédelmi törvény (módosított változat)

A fogyasztók jogai

Az értékesítők – szolgáltatók kötelességei

- reklamációk a vendéglátásban

- fogyasztói reklamációk kezelése, ügyintézés (üzletvezető, békéltető testület, bíróság)

2.

Az élelmiszerbiztonság lényege

Minőségbiztosítási rendszerek, működtetésük, lényegük

Élelmiszertörvény

HACCP

- eredete

- lényege, jelentősége

- hazai bevezetése

3.

A HACCP rendszer kialakításnak logikai sorrendje

Oktatás – a dolgozók tudatos magatartásának kialakítása

Egészségügyi kockázatok a fogyasztók számára – élelmiszer eredetű veszélyek

- biológiaia/mikrobiológiaia

- kémiai

- fizikai
- a táplálkozással összefüggő megbetegedések

4.

A HACCP rendszer kiépítése

1 – 5. lépés

- munkacsoport létrehozása
- tevékenységi kör meghatározása, folyamatábrák
- helyszíni igazolás
- az üzlet technológiai rajzának elkészítése (árumozgási útvonalak)
- élelmiszer-biztonsági helyzetfelmérő listák

5.

A HACCP rendszer kiépítése

6-10. lépés

- munkautasítások elkészítése
- veszélyelemzés
- szabályozás (felügyelés, helyesbítés)
- igazoló eljárások

6.

A HACCP rendszer kiépítése

Dokumentációk

A rendszer működtetéséhez szükséges adatlapok, ellenőrző lapok, egyéb dokumentumok.
A dokumentumok kitöltése, kezelése, tárolása

7.

A HACCP rendszer kiépítése

Dokumentumok kitöltése, kezelése, tárolása

8.

Jó vendéglátó gyakorlat utasítás

Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

9.

Jó vendéglátó gyakorlat utasítás

Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

10.

Jó vendéglátó gyakorlat utasítás

Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

11.

A HACCP rendszer működtetésének gyakorlati teendői

- oktatás
- nyilvántartások
- folyamatos ellenőrzések

12.
A HACCP rendszer tényleges beindítása
- indító audit
13.
Időszakos felülvizsgálatok
- hatósági ellenőrzések
- ellenőrzésre jogosult szervek
- esetleges szankciók
14.
Gyakorlati példák elemzése, működő HACCP rendszerek vizsgálata
15.
A vonatkozó jogszabályok lényege, azok alkalmazása a gyakorlatban
16.
Az élelmiszer-biztonsággal összefüggő gyakorlati tevékenységek összefoglalása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL