

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-biztonsági kockázatelemzés

**MENM\_ÉTTM004**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Kapcsándi Viktória

**Félév / Semester:** 2020/21/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja az Európai Unió élelmiszer-politikájában meghatározó szerepű kockázat-elemzési rendszer egyes elemeinek, egymásra épülésének megismertetése a hallgatókkal. A tárgyalandó főbb témakörök az alábbiak: a kockázat-elemzés rendszerének létrejötte, jelentősége, a rendszer egyes elemei, a kockázat-becslés, azon belül a veszély meghatározása, értékelése, a veszélynek való kitettség vizsgálata, a kockázat-becslés és a kockázat-kezelés kapcsolata, szétválasztása ill. egymásra épülése a tudományos bizonytalanság mértékének függvényében, a kockázat-kezelés lépései és kapcsolata a kockázat-becsléssel, a kockázat-kezelés során figyelembe vett egyéb jogi és szocio- ökonómiai döntési tényezők, a kockázat-kommunikáció szerepe és lehetőségei, a kockázat-érzékelés és annak vizsgálata valamint a nemzetközi szervezetek, az EU és a tagállamok hatósági és szakmai szervezeteinek feladatai a kockázat-elemzés területén. A tantárgy keretében esettanulmányok ismertetésére és megvitatására is sor kerül.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Bevezető az élelmiszer-biztonsági kockázatelemzésbe. Alapfogalmak. Kockázatelemzés felépítése. Kockázatkommunikáció.

Dózis-hatás kapcsolat.

Az egyszerűsített mikrobiológiai kockázatbecslés és a prediktív modellezés. Kitettségi becslés.

A mikrobiológiai kockázatbecslés eszköztára: előrejelző modellezés. Prediktív mikrobiológiai modellek alkalmazása, ComBase szoftverek használata.

Az élelmiszerfogyasztó mikrobás terhelésének (kitettségének) becslése. Kockázat-jellemzési alapismeretek.

Példák az élelmiszerbiztonsági kockázatok becslésére – Mikrobiológiai kockázatbecslési esettanulmányok

FAO/WHO szabályozások és határértékek. Kvantitatív kockázat-elemzések ismertetése és bemutatása

adalékanyagokon és szermaradványok példáján.

Kémiai veszélyek eredete. Csoportosításuk.

Kémiai veszélyek azonosítása. A veszélyek felmérésének módszerei. A kémiai terhelés és válaszreakciók közötti összefüggések.

Kémiai és mikrobiológiai kockázatok az élelmiszerekben. A kockázatelemzés fő részei. A kémiai és a mikrobiológiai kockázatok becslése, eltérő megközelítése.

Példák az élelmiszerbiztonsági kockázatok becslésére – Kémiai kockázatbecslési esettanulmányok

Keresztzennyeződések veszélye, allergének, biomarkerek.

Genetikailag módosított szervezetek aktuális problémái

Pszichoszociális kockázatok, értékelésük, eredményes kezelésük

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

szóbeli vizsga

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező:

Szeitzné (2008) Élelmiszer-biztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés, Agroinform Kiadó, Budapest.

Bánáti, D., Lakner, Z. & N. Vajdai, T. (2003) Az élelmiszer-biztonság megítélése és a magyar fogyasztók kockázat-észlelése. Élelmiszer-biztonsági Közlemények I. kötet. Környezet és Fejlődés Kiadó, Budapest.

Ajánlott:

Erneyi, Gy., Bánáti, D. & Sipos, L. (2006) Élelmiszer-biztonsági menedzsment. Mezőgazda Kiadó, Budapest.  
Hajdu, I. & Bánáti, D. (2002) Élelmiszerjog (egyetemi jegyzet). Szent István Egyetem, Budapest.

---