

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszerhigiéne és minőségellenőrzés

N\_DM44

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2020/21/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 30/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának célja, hogy megismertesse a PhD-hallgatókat az élelmiszer-higiéna fogalmkörével, az állati és növényi eredetű élelmiszerek előállításának, feldolgozásának, ill. forgalmazásának higiéniai szabályaival, valamint az élelmiszer-minőség-ellenőrzés és minősítés elméleti és gyakorlati tudnivalóival. A tárgy kapcsolódik az “*Alkalmazott mikrobiológia*” és az “*Élelmiszer-ipari mikrobiológia*” című tantárgyak ismeretanyagához, továbbá segíti a programban szereplő számos választható diszciplína elsajátítását.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Élelmiszer eredetű veszélyek és egészségkárosodások
2. Zoonózisok élelmiszer-higiéniai jelentősége
3. Az élelmiszer-termelés, -feldolgozás és -forgalmazás higiénijának általános szabályai
4. A tejtermelés higiénijája
5. A tejfeldolgozás higiénijája
6. A húsvizsgálat és a hús elbírálásának általános szabályai
7. Az állatvágás technológiai higiénijája és a levágott állatok húsvizsgálata
8. A húskészítmény-előállítás technológiai higiénijája
9. A tojástermelés és a tojástermék-előállítás higiénijája, a halászati termékek és az élő kagylók termelésének higiéniai feltételei
10. Növényi eredetű élelmiszerek előállításának higiénijája
11. Élelmiszerek minőségellenőrzése és minősítése
12. Élelmiszer-higiéniai igazgatás: a hatósági élelmiszer-higiéniai ellenőrző tevékenység

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

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Balla, Cs., Siró, I. (eds) (2007):** Élelmiszer-biztonság és -minőség II.: fogyasztóvédelem és élelmiszer-

vizsgálat. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

**Clute, M.** (2008): Food industry quality control systems. CRC Press, Boca Raton, FL.

**Laczay, P.** (2008): Élelmiszer-higiéna, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

**Lelieveld, H., Holah, J., Napper, D.** (2014): Hygiene in food processing: principles and practice (2nd ed.). Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK.

**Rodríguez-Lázaro, D.** (2013): Real-time PCR in food science: current technology and applications. Caister Academic Press, Norfolk, UK.

**Folyóiratok:**

- *Élelmiszervizsgálati Közlemények*
  - *Food Control* (ScienceDirect)
-