

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségbiztosítás az állati termék feldolgozásban

**N\_DM46****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Ajtony Zsolt**Félév / Semester:** 2019/20/2**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 tárgy oktatásának célja, hogy a hallgatókat megismertesse a minőségbiztosítás állati termék előállítására vonatkozó fogalomkörével. Ennek során ismereteket nyújt az egymásra épülő szintek kapcsolódási pontjairól, az állati termék előállítására vonatkozó jogi szabályozás elveiről és gyakorlatáról.

Az előadások minőségtanúsítás elveinek érvényesítését is tárgyalják az elsődleges feldolgozó és termékgyártó üzemek vonatkozásában. Foglalkozik a tárgy továbbá a minőségbiztosítás ökonómiai tényezőinek hatásaival.

A tantárgy alapozó jelleggel valamennyi tárgy ismeretanyagához kapcsolódik, különösen az „Élelmiszerhigiéne és minőségellenőrzés” című tárgyban foglaltak gyakorlati megvalósítása során hasznosíthatók sokoldalúan az itt tanultak.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. A sertés és szarvasmarha vágóhidakra vonatkozó minőségügyi követelmények. Technológiai elrendezés, helyiségek, felszerelési és berendezési tárgyak, vágási tevékenység.
2. A sertés vágás technológiai higiénijája. Kábítás, szúrás, elvéreztetés, forrázás, kopasztás, perzselés, testtisztítás, bontás, zsigereles, testhasítás.
3. A szarvasmarha vágás technológiai higiénijája. Kábítás, elvéreztetés, bőrféjtés, bontás, zsigereles, testhasítás.
4. A baromfivágás és feldolgozás technológiai higiénijája. A baromfivágás élelmiszerbiztonsági szempontból kritikus műveletei.
5. A tojás termékek előállításának higiénijája. A létesítményekre vonatkozó követelmények. Az alapanyagokra és a termékek előállítására, tárolására vonatkozó minőségügyi előírások. A tojás és tojástermékek fogyasztásra való alkalmasságának elbírálása.
6. A nyúl vágás higiénijája. A nyúl vágás élelmiszerbiztonsági szempontból kritikus műveletei.
7. Minőségszabályozás a húsfeldolgozás technológiájában. A húskészítmények gyártásának technológiai higiénijája. A húskészítmények valamint a darált, az előkészített és a csontokról mechanikusan lefejtett húsok előállításának valamint forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai feltételei.
8. A halászati termékek termelésének élelmiszerbiztonsági feltételei.
9. A vadfeldolgozás élelmiszerbiztonsági követelményei.
10. A tejfeldolgozó üzemek létesítésének és üzemeltetésének általános higiéniai feltételei. Műszaki és üzemeltetési élelmiszerbiztonsági követelmények speciális vonatkozásai.
11. Tejtermékek gyártási higiénijája. Hőkezelt tejfeleségek és tejkészítmények, savanyú tejtermékek, vajfélék és édestejszín-készítmények, sajtok és sajt-készítmények, sűrített és porított tejtermékek. Tejfeldolgozás hatósági ellenőrzése.
12. Élelmiszer-hamisítások állati eredetű élelmiszer nyersanyagok, félkész- és késztermékek esetében.

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

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Anonym** (2009): Útmutató a sertés- és marhavágás, bontás, darabolás jó higiéniai gyakorlatához (GHP-11). Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Anonym** (2008): Útmutató a baromfi és nyúlfélék vágásának és darabolásának jó higiéniai gyakorlatához (GHP-12) Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Anonym** (2009): Útmutató a húskészítmények gyártásának jó higiéniai gyakorlatához (GHP-13) Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Anonym** (2009): Útmutató a savanyított tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához (GHP-33/3) Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Anonym** (2009): Útmutató a tej és tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához (GHP-51) Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Anonym** (2006): Útmutató a halfeldolgozás jó higiéniai gyakorlatához. Campden & Chalewood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht., Budapest.

**Dióspatonyi I.:** A húsfeldolgozás technológiája, Magyar Kémikusok Egyesülete  
<http://www.chemonet.hu/hun/food/technol/husipar/husipar.html>

**Laczay P. (szerk.)** (2008): Élelmiszerhigiénia. Élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

---