

Podstawowe pojęcia i przepisy prawne w higienie żywności

1. Pojęcie higieny i higieny żywności

2. Jakość żywności

3. Prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności

3.1. Prawo światowe - Codex Alimentarius.

3.2. Prawo Unii Europejskiej

3.3. Przepisy polskie

4. Kontrola higieniczno-sanitarna zakładów żywnościowych w Polsce

4.1. Kontrola zewnętrzna

4.2. Kontrola wewnętrzna

II. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i zarządzania jakością

oraz bezpieczeństwem żywności

1. Istota i rozwój systemów zapewnienia jakości

oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności

2. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) i Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)

2.1. Pojęcia, definicje i zakres działania

2.2. Dokumentacja GHP/GMP - podręcznik GHP/GMP

3. Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP)

3.1. Wiadomości wstępne

3.2. Podstawowe pojęcia i definicje

3.3. Zasady systemu HACCP

3.4. Etapy wprowadzania systemu HACCP

3.4.1. Powołanie zakładowego zespołu ds. HACCP

3.4.2. Zdefiniowanie (opisanie) produktu

3.4.3. Przeznaczenie produktu

3.4.4. Sporządzenie diagramu przepływu (schematu technologicznego)

zawierającego wszystkie etapy procesu produkcyjnego

lub postępowania z produktem

3.4.5. Weryfikacja diagramu przepływu (schematu technologicznego)

w praktyce

3.4.6. Analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka

3.4.7. Ustalenie Krytycznych Punktów Kontrolnych

3.4.8. Określenie limitów krytycznych parametrów i ich tolerancji

odrębnie dla każdego CCP

3.4.9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego CCP

3.4.10. Ustalenie działań naprawczych w przypadku niespełnienia

wartości parametrów krytycznych

3.4.11. Określenie zasad weryfikacji systemu

3.4.12. Ustalenie zasad opracowywania dokumentacji systemu

i przechowywania zapisów

3.5. HACCP w zakładach gastronomicznych i cateringowych

4. System zarządzania jakością zgodny z normami ISO serii 9000

5. System zarządzania bezpieczeństwem żywności według norm ISO
serii 22000

6. Kompleksowe Zarządzanie przez Jakość

(Total Quality Management - TQM

7. Nowoczesne metody mikrobiologiczne w zapewnieniu i kontroli higieny
produkcji żywności

7.1. Wiadomości wstępne

7.2. Oznaczanie ATP z wykorzystaniem bioluminescencji

7.3. Modyfikacje metod płytkowych przydatne w kontroli czystości
pomieszczeń, urządzeń, powierzchni i linii produkcyjnych

7.4. Nowe pożywki do wykrywania i identyfikacji drobnoustrojów
chorobotwórczych

7.5. Metody immunoenzymatyczne

III. Jakość zdrowotna żywności

1. Analiza ryzyka zdrowotnego żywności

1.1. Podstawowe pojęcia i definicje

1.2. Ocena ryzyka

1.3. Zarządzanie ryzykiem

1.4. Informowanie o ryzyku (komunikacja ryzyka)

2. Mikroorganizmy w żywności

2.1. Ogólne wiadomości o mikroorganizmach

2.2. Jakość mikrobiologiczna żywności

2.2.1. Wiadomości wstępne

2.2.2. Bezpieczeństwo zdrowotne związane z obecnością mikroorganizmów

2.2.3. Trwałość mikrobiologiczna żywności

2.2.4. Akceptowalność sensoryczna

2.2.5. Wartość dietetyczna żywności związana z obecnością mikroorganizmów

2.3. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności 148

2.3.1. Wiadomości wstępne

2.3.2. Wpływ temperatury na wzrost i inaktywację mikroorganizmów

2.3.2.1. Wpływ obniżonej temperatury na wzrost i inaktywację mikroorganizmów w żywności

2.3.2.2. Wpływ podwyższonej temperatury na wzrost i inaktywację mikroorganizmów w żywności

2.3.3. Wpływ aktywności wody na wzrost, inaktywację i przeżywalność mikroorganizmów w żywności

2.3.4. Wpływ tlenu i gazów obojętnych na wzrost i inaktywację mikroorganizmów w żywności

2.3.5. pH jako czynnik środowiska wpływający na wzrost i inaktywację drobnoustrojów w żywności

2.3.6. Ciśnienie osmotyczne i jego wpływ na wzrost i inaktywację drobnoustrojów

2.3.7. Wpływ fal ultradźwiękowych na inaktywację drobnoustrojów

2.3.8. Wpływ mikrofal na inaktywację drobnoustrojów

2.3.9. Zastosowanie promieniowania różnego typu w celu inaktywacji drobnoustrojów

3. Zagrożenia mikrobiologiczne związane z surowcami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego

3.1. Wiadomości wstępne

3.2. Surowce pochodzenia roślinnego jako źródło zagrożeń mikrobiologicznych

3.3. Surowce pochodzenia zwierzęcego jako źródło zagrożeń mikrobiologicznych

4. Jakość mikrobiologiczna żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej

4.1. Pojęcia i definicje

4.2. Zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej

5. Zatrucia i zakażenia pokarmowe pochodzenia mikrobiologicznego

5.1. Wiadomości wstępne

5.2. Bakteryjne zatrucia pokarmowe

5.2.1. Infekcyjne zatrucia pokarmowe

5.2.2. Zatrucia pokarmowe typu toksykoinfekcji

5.2.3. Zatrucia pokarmowe typu intoksykacji

5.3. Zatrucia pokarmowe i schorzenia pochodzenia grzybiczego

5.4. Wirusowe zatrucia pokarmowe

5.5. Priony w żywności

6. Prognozowanie mikrobiologiczne

6.1. Wiadomości wstępne

6.2. Założenia i zasady mikrobiologii prognostycznej

6.3. Klasyfikacja modeli matematycznych

6.4. Modelowanie wzrostu bakterii oraz wpływu warunków
środowiskowych i kultur bakteryjnych na wzrost bakterii

6.4.1. Modele kinetyczne

6.4.2. Modele oparte na prawdopodobieństwie

6.5. Matematyczne modelowanie inaktywacji mikroorganizmów
w żywności

6.6. Modelowanie wzrostu, przeżywalności i śmierci
mikroorganizmów

6.7. Możliwości zastosowania mikrobiologicznych modeli
prognostycznych

6.8. Zastrzeżenia do modeli prognostycznych i ich wady

6.9. Przyszłość mikrobiologii prognostycznej

6.10. Znane modele i programy prognostyczne

7. Pasożyty chorobotwórcze dla człowieka występujące w żywności

7.1. Wiadomości wstępne

7.2. Robaki płaskie

7.3. Robaki owcze

8. Szkodniki w żywności

8.1. Wiadomości wstępne

8.2. Roztocza

8.3. Nicienie

8.4. Owady

8.5. Gryzonie

9. Zagrożenia chemiczne i fizyczne w produkcji żywności

9.1. Zagrożenia chemiczne

9.2. Zagrożenia fizyczne

IV. Warunki techniczno-higieniczne produkcji żywności ze szczególnym

■względnieniem potraw

Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw

1.1. Wiadomości wstępne

1.2. Specyfika produkcji potraw i wymagania higieniczne w cateringu

1.3. Przyjęcie towaru i magazynowanie

1.4. Przygotowanie potraw

1.5. Przechowywanie i wydawanie potraw

1.6. Pobieranie próbek potraw

1.7. Usuwanie odpadków

2. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym

3. Wyposażenie gastronomiczne a higiena produkcji

4. Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych

4.1. Planowanie oraz wykonywanie prac porządkowych

4.2. Mycie i dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i pomieszczeń 299

4.3. Dezynsekcja i deratyzacja

5. Personel produkcyjny

5.1. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw

5.2. Badania lekarskie. Nosicielstwo

5.3. Szkolenie i edukacja personelu w zakresie higieny

6. Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego
z uwzględnieniem aspektów higienicznych

6.1. Wiadomości wstępne

6.2. Charakterystyka działów zakładu gastronomicznego

6.3. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego