

Súbor otázok ku štátnej záverečnej skúške z predmetu Hygiena potravín v ak. roku 2009/2010

1. Postavenie a úloha štátu pri zabezpečovaní bezpečných potravín, legislatíva a kontrola.
2. Organizácia úradnej kontroly potravín v SR, hlavné úlohy orgánov úradnej kontroly potravín.
3. Nová legislatíva hygieny potravín od 1.1.2006 (hygienický balíček H1- H5)
4. Zásady vyšetrenia jatočných zvierat pred zabitím, zákaz zabíjania zvierat.
5. Vyšetrenie mäsa po zabití, označovanie mäsa. Zásady rozhodovania o mäse jatočných zvierat.
6. Zásady laboratórneho vyšetrenia mäsa a mäsových výrobkov.
7. Zásady hygieny konzervovania mäsa. Chyby mäsa od spracovania až po balenie a skladovanie.
8. Chyby mäsových výrobkov a ich hygienické hodnotenie. Chyby mäsových konzerv a polokonzerv. Hygienické nedostatky pri jednotlivých spôsoboch konzervovania mäsa.
9. Hygienické podmienky pre produkciu včelieho medu uvádzaného do predaja. Zásady hygieny pri spracovaní medu. Zásady laboratórneho vyšetrenia medu.
10. Hygienické podmienky na prevádzku zberne zveriny. Zásady hygieny pri spracovaní zveriny. Zásady rozhodovania o mäse zveriny a jeho laboratórne vyšetrenie.
11. Hygienické podmienky uvádzania rýb do obehu. Zásady rozhodovania o mäse rýb a ich spracovanie. Zásady laboratórneho vyšetrenia rýb a rybacích výrobkov.
12. Zásady vyšetrovania, spracovania, laboratórneho vyšetrenia jedlých živočíšnych tukov.
13. Zásady hygieny zabíjania a spracovania hydiny. Hygienické požiadavky pri chladení, zmrazovaní a spracovaní mäsa hydiny.
14. Hygienické požiadavky pri zbere, nákupe a doprave vajec. Zásady rozhodovania o vajciach, hygienické zásady konzervovania vajec.
15. Chyby vajec a ich hygienický a zdravotný význam.
16. Zásady hygieny získavania, prepravy a skladovania mlieka. Zásady rozhodovania o mlieku, hygienické hodnotenie mlieka.
17. Chyby mlieka a mliečnych výrobkov.
18. Hygiena výroby ovčieho a kozieho mlieka.
19. Hygiena a bezpečnosť pekárenských, cukrárenských výrobkov a cestovín.
20. Hygiena a bezpečnosť ovocia, zeleniny a konzervárenských výrobkov.
21. Metódy stanovenia inhibičných látok v potravinách a rýchle metódy na kontrolu hygieny.
22. Princípy systému HACCP a jeho funkcie
23. Analýza rizík a postup vypracovania systému HACCP.
24. Správna hygienická prax v potravinárstve.
25. Verifikácia a validácia systému HACCP a kontrola jeho účinnosti v praxi.
26. Zásady sanitácie v potravinárstve.
27. Dezinfekcia, dezinsekcia a deratizácia v potravinárstve.
28. Sanitačný program potravinárskeho podniku.
29. Hygienické zásady prepravy potravín, požiadavky na dopravné prostriedky.
30. Hygienické zásady predaja potravín.