

## **Súbor otázok ku štátnej záverečnej skúške z predmetu Hygiena potravín v ak. roku 2010/2011**

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