**Požadavky na ukončení předmětu Hygiena výživy I.**

Požadavkem na ukončení předmětu jsou správné odpovědi na následující otázky:

* Přehled současné základní legislativy vztahující se k hygieně stravovacích služeb, vzájemné vztahy jednotlivých typů právních předpisů.
* Definice pojmu bezpečnosti potravin a pokrmů, rozlišení pojmů „potravina“ a „pokrm“.
* Pojmy "nebezpečí" a "riziko", způsoby posuzování a hodnocení.
* Biologická nebezpečí v potravinách a pokrmech, význam systému RASFF
* Chemická a fyzikální nebezpečí v potravinách a pokrmech.
* Systém kritických bodů: základní principy, vysvětlení významných pojmů užívaných systémem HACCP.
* Kritické body, kritické meze. Klasický a generický přístup.
* Možnosti aplikace systému HACCP v rámci poskytování výživy ve zdravotních a sociálních službách.
* Ověřování systému kritických bodů: typy ověřovacích postupů, metoda práce.
* Správná výrobní a hygienická praxe (SVP/SHP): význam, hlavní oblasti.
* SVP/SHP: kritéria bezpečné technologie ve stravovacích službách.
* Standardizace v hygieně výživy.
* SVP/SHP: zásady správného čištění a dezinfekce, požadavky kladené na pracovníka.
* Požadavky na předměty pro styk s potravinami a pokrmy, základní skupiny, principy zkoušení.
* Standardizace v hygieně výživy.