

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.