

Predmet: <i>Hygiena výživy 1</i>	Typ predmetu:	Povinný
Študijný rok: 2.	Obsah:	2 / 3 letný čas
Študijný program: Verejné zdravotníctvo		

Cieľ kurzu

Po absolvovaní predmetu budú študenti ovládať problematiku hygieny výživy, tak aby získali vedomosti, poznatky a praktické zručnosti z odboru hygieny výživy, hygieny potravín a potravinárskych prevádzok, zdravotnej bezpečnosti potravín a pokrmov, fyziológie výživy, významu výživy v prevencii neinfekčných ochorení súvisiacich s výživou, výkonu štátneho zdravotného dozoru a potravinového dozoru, zásad správnej výrobnéj praxe, o rizikách z potravín-ochoreníach a otravách, vydávaní správnych aktov podľa zákona o správnom konaní.

Vzdelávanie: prednášky / praktiká

Hodnotenie: Písomý test / skúška

Osnova

Hygiena výživy – význam výživy, základné nutrienty. Hygiena a bezpečnosť potravín. Kvalita potravín. Úradná kontrola potravín v zmysle Nariadenia (ES) č.882/2004 a Nariadenia (ES) č. 852/2004. Úradné kontroly v rámci všeobecných požiadaviek potravinového práva. Nariadenie (ES) 178/2002. Správna výrobná prax (hygienická) prax a HACCP v zmysle novej legislatívy. Vysledovateľnosť potravín v zmysle platnej legislatívy. Hygiena mäsa a mäsových výrobkov. Nutričné zloženie mäsa, výživová hodnota. Alimentárne ochorenia spojené s konzumáciou mäsa a mäsových výrobkov. Hygiena rýb. Hygiena mlieka a mliečnych výrobkov. Nutričná hodnota mlieka a mliečnych výrobkov. Alimentárne ochorenia spojené s konzumáciou mlieka a mliečnych výrobkov. Hygiena vajec. Potenciálne riziká kontaminácie potravinového reťazca. Cudzorodé látky a kontaminanty v potravinách. Legislatíva upravujúca kontaminanty v potravinách. Mikrobiologická kontaminácia potravinového reťazca. Parazitárna kontaminácia potravinového reťazca. Chemická kontaminácia potravinového reťazca - chemické toxické prvky ako kontaminanty v potravinách a vode (Sb, As, Sn, F, Al, Cr, Cd, Cu, Ni, Pb, Hg, Zn, Fe), rezíduá veterinárnych liečiv, polyaromatické uhľovodíky, polychlórované bifenyly. Rezíduá pesti-cídov, insekticídov a herbicídov v potravinárskych surovinách rastlinného pôvodu. Prídavné látky v potravinách, konzervanty, farbivá, zvýrazňovače chuti. Fortifikácia potravín. Vplyv aditív na ľudský organizmus. Potravinové alergie. Obaly a obalové materiály v potravinovom reťazci. Zdravotné a výživové tvrdenia. Pitná voda, kontaminácia pitnej vody. Prírodná minerálna voda, pramenitá voda a balená pitná voda. Hygienické požiadavky na studne. Ochorenia súvisiace s pitnou vodou.