

Директор:
/Лиляна Стоянова/

Утвърден със заповед №РД

Конспект

По Хигиена на храните – 9 клас, СФО

Професия : „ Хлебар-сладкар “

Специалност : „Производство на хляб и хлебни изделия “

1. Механични замърсители.
2. Химични замърсители.
3. Биологични замърсители.
4. Влияние на микрофлората върху храните и човека.
5. Хранителни инфекции.
6. Хранителни токсико инфекции.
7. Хранителни интоксикации.
8. Хигиенни изисквания към водоснабдяването.
9. Хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане.
10. . Хигиенни изисквания към приемането и съхраняването на суровините
11. Хигиенни изисквания към технологичният процес.
12. Хигиенни изисквания към транспортирането на храни.
13. Хигиенни изисквания към помещенията.
14. Хигиенни изисквания към опаковката на храните.
15. Санитарен режим.
16. Хигиенни изисквания към работниците.
17. Лична хигиена на работниците.
18. Хигиенни показатели за хранителна безопасност.