ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО СЕЛСКО СТОПАНСТВО -ГР. НОВА ЗАГОРА

Конспект

Хигиена и санитаризация в ХВП – VIII клас

Професия: „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

1. Значение на хигиената и санитаризацията за производството на безопасни храни и напитки.
2. Източници на замърсяване.
3. Механични замърсители.
4. Химични замърсители.
5. Биологични замърсители.
6. Влияние на микрофлората върху храните и човека.
7. Хигиенна оценка на пестицидните остатъци в хранителните продукти.
8. Хигиенна оценка на пластмасите , тежките метали и добавките в хранителните продукти.
9. Микробиологични показатели за преценка на безопасността на храните.
10. Хранителни инфекции.
11. Хранителни токсикоинфекции.
12. Хранителни интоксикации.
13. Немикробни хранителни заболявания.
14. Хигиенни изисквания към терена на предприятията.
15. Хигиенни изисквания към водоснабдяването.
16. Хигиенни изисквания към технологичното обзавеждане.
17. Хигиенни изисквания към съхраняването на суровините.
18. . Хигиенни изисквания към приемането на суровините
19. Хигиенни изисквания към технологичният процес.
20. Хигиенни изисквания към транспортирането на храни.
21. Хигиенни изисквания към производствените помещения.
22. Хигиенни изисквания към санитарно-битовите помещения.
23. Хигиенни изисквания към опаковката и етикетировката на храните.
24. Хигиенни изисквания към транспортните средства.
25. Санитарен режим.
26. Почистване, миене, дезинфекция.
27. Хигиенни изисквания към работниците.
28. Лична хигиена на работниците.
29. Хигиенни показатели за хранителна безопасност.
30. Органолептични показатели.
31. Физикохимични и микробиологични показатели.

Препоръчителна литература: **Хигиена на храните и хранително законодателство** Д. Боцов**,** Издателство,, Матком” 2003г.