

Tantárgy neve: Élelmiszerbiztonság alapjai	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása : kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 100/0 (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám : 28 óra előadás és 0 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők : <i>esettanulmányok bemutatása</i>	
A számonkérés módja : gyak. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok : <i>beadandó dolgozat készítése</i>	
A tantárgy tantervi helye : 1. félév	
Előtanulmányi feltételek: -	

Tantárgy-leírás: elméleti ismeretanyag leírása
A tantárgy oktatásának általános célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek az élelmiszerek biztonságát veszélyeztető fizikai, kémia és mikrobiológiai veszélyekkel, az élelmiszerbiztonsággal foglalkozó szervezetekkel, az élelmiszerekkel kapcsolatos szabályozások alapjaival. Emellett ismereteket szerezzenek az élelmiszerbiztonság globális helyzetéről (pl. megbetegedések, járványok, kitörések) és az azt veszélyeztető főbb tényezőkről, emellett képet kapjanak az érzékeny fogyasztói csoportokról is. 1. Az élelmiszerbiztonság és élelmiszerminőség alapjai, az azokat befolyásoló tényezők 2. Az élelmiszerminőséget és –biztonságot szabályozó előírások, rendeletek, szabványok 3. Az élelmiszerek jelölése, védjegyek és földrajzi árujelzők 4. Toxikológiai alapok, érzékeny fogyasztói csoportok 5. Kémiai veszélyek (toxikus fémek, növényi és állati mérgek, toxinok) 6. Biológiai és mikrobiológiai veszélyek. Bakteriális eredetű élelmiszerfertőzések, élelmiszerral terjedő parazitás fertőzések 7. 1. zárthelyi dolgozat 8. Az élelmiszerbiztonsági kockázatelemzés alapjai 9. Kémiai kockázatbecslés a gyakorlatban 10. Mikrobiológiai kockázatbecslés a gyakorlatban 11. Genetikailag módosított növények élelmiszerbiztonsági kockázata 12. Kockázatkommunikáció 13. Az éhezés és az élelmiszerbiztonság. FAO/WHO és EFSA ajánlások, az RASFF rendszer és INFOSAN működése 14. 2. zárthelyi dolgozat
Tantárgy-leírás: gyakorlati ismeretanyag leírása
A tantárgyhoz nem tartozik gyakorlat.
A 2-5 legfontosabb kötelező, illetve ajánlott irodalom:
1. Szeitzné Szabó, M.: (2008). Élelmiszer-biztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés. ISBN: 978-963-502-896-2 2. Bíró, G. – Bíró, Gy.: (2000). Élelmiszer-biztonság, táplálkozás-egészségügy. ISBN: 963502257 3. Laczay, P.: (2008). Élelmiszer-higiénia. Élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest. ISBN: 9789632864204
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek a felsorolása, amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul

a) tudás:

- Ismeri azokat a tényezőket, melyek alapvetően meghatározzák az élelmiszerek minőségét és biztonságát
- Birtokolja azokat az ismereteket, melyek az élelmiszerek biztonságával kapcsolatos problémák azonosításához szükségesek
- Ismeri az élelmiszerekben előforduló veszélyek által okozott főbb betegségek tüneteit, azok megelőzési lehetőségeit

b) képesség:

- Képes az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos problémák feltárására, ezáltal a fogyasztóvédelem egyes területeinek megfelelő biztosítására
- Képes a tanult veszélyek alapján azok kockázatának becslésére

c) attitűd:

- Elkötelezettség az élelmiszerek minősége és biztonsága iránt
- Fogékony az élelmiszerekkel kapcsolatos problémákra és azok feltárására

d) autonómia és felelősség:

- Önállóan és csapatban is képes értékelni és megbecsülni a veszélyeket és az általuk kiváltott kockázatokat, élelmiszerbiztonsági szempontból

Tantárgy felelőse: Dr. habil. Czipa Nikolett, adjunktus, PhD

Tantárgy oktatásába bevont oktatók: Alexa Loránd, PhD-hallgató, Kántor Andrea, PhD-hallgató

Évközi ellenőrzés módja:

2 darab zárthelyi dolgozat megírása a 7. és a 14. héten, melyek javítására és pótlására a vizsgaidőszak 3. hetéig van lehetőség.

Számonkérés módszereinek részletei:

Írásbeli: A sikeresen megírt (60%) két darab zárthelyi dolgozatból és a minősített és elfogadott beadandó dolgozatból álló megajánlott jegy. A beadandó dolgozat (egy választott kémiai vagy mikrobiológiai veszély jellemzése) elkészítésére a vizsgaidőszak 5. hetéig van lehetőség.

Az aláírás megszerzésének feltételei:

A két darab zárthelyi dolgozat sikeres (60%) megírása.

A zárthelyi dolgozat kérdései:

1. Az élelmiszerminőség és az élelmiszerbiztonság fogalma
2. Az élelmiszerek biztonságát befolyásoló tényezők ismertetése
3. Az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos tisztességes tájékoztatás alapelvei
4. Az élelmiszerek jelölésén kötelezően feltüntetendő adatok felsorolása
5. Az élelmiszerek jelölésén feltüntetendő összetevőkkel kapcsolatos előírások ismertetése
6. A minőségmegőrzési idő és a fogyaszthatósági idő fogalma
7. Az élelmiszerek tápértékjelölésével kapcsolatos előírások ismertetése
8. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) jellemzése
9. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) jellemzése
10. Hagyományos, különleges termék (HKT) jellemzése
11. A földrajzi árujelzők kérelmezési és bejegyzési folyamata ismertetése
12. Az önkéntes megkülönböztető jelölések jellemzése
13. A HÍR program és a Hungarikumok főbb jellemzői
14. A toxicitást befolyásoló tényezők és a dózis-válasz görbe jellemzése

15. Az érzékeny fogyasztói csoportok ismertetése, jellemzése
16. Egy adott nehézfém élelmiszerbiztonsági jellemzése
17. Egy adott növényi méreg élelmiszerbiztonsági jellemzése
18. Egy adott toxin élelmiszerbiztonsági jellemzése
19. Egy adott, baktérium vagy parazita által okozott élelmiszereredetű megbetegedés jellemzése
20. A GM növények élelmiszerbiztonsági kockázatának ismertetése
21. A kockázatelemzés három összetevőjének fogalma
22. Kockázatalapú egységkategorizálási modellek ismertetése
23. A kockázatkezelés általános keretrendszerének ismertetése
24. Az előzetes kockázatkezelés lépései
25. A kémiai kockázatbecslés négy lépésének ismertetése