

Одсек	Технолошки	Студијски програм	Инжењерство заштите животне средине
Наставни предмет	Безбедност хране		
Семестар	6.	Година студија	3.
Звање,име и презиме наставника	професор струковних студија, др Татјана Маринковић		

Наста.тема	НАЗИВ НАСТАВНЕ ТЕМЕ
1	Физиолошки значај хране
2	Хигијенско епидемиолошки значај хране; Тровање храном
3	Штетне последице контаминената у процесу производње, складиштења и чувања хране
4	Опасности и штетности од контаминираних хране.
5	Прописи о хигијени хране ЕУ и правни аспекти примене HACCP система; HACCP и Codex Alimentarius
6	HACCP и прописи Европске Уније; HACCP и национални прописи. Програм подршке за развој HACCP система (PRP, GMP, GHP, GLP);
7	Примена HACCP система (12 корака - 5 корака + 7 принципа); „кућа хигијене“
8	Анализа опасности и идентификација контролних мера; Хемијске опасности; Биолошке опасности; Утврђивање нивоа опасности;
9	Одређивање критичних контролних тачака примена „стабла одлучивања“
10	Одређивање критичних контролних граница;
11	Успостављање контролних критичних тачака; Успостављање мониторинга над критичним контролним тачкама
12	Успостављање корективних мера;
13	Успостављање и чување записа
14	Верификација HACCP система
15	ISO стандарди; Codex Alimentarius