



MEZŐGAZDASÁGI BIOTECHNOLÓGUS MSc KÉPZÉS

Tantárgy: ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS

Neptun kódja: SMKKS4014BN

Oktató intézet: Állattenyésztés-tudományi Intézet (ÁTI)

Tantárgyfelelős: Dr. Bodnár Ákos egyetemi adjunktus

További oktatók:

Szemeszter: 4

Kredit: 2

Heti óraszám: 2 óra előadás + 0 óra gyakorlat

Tantárgyi tematika

HÉT/ÓRA	ELŐADÁS
1/2	A minőség és a minőségbiztosítás fogalma, helye a mezőgazdaságban. A "minőségiskolák" történeti áttekintése. Tudományterületi kapcsolódások.
2/4	Az élelmiszerbiztonság meghatározása. A biztonságos élelmiszer- és takarmány-előállításához kapcsolódó alapfogalmak tisztázása.
3/6	Az élelmiszeralapanyag-előállítás során felmerülő lehetséges kockázatok csoportosítása. A fontosabb mikrobiológiai eredetű veszélyek áttekintése.
4/8	A biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyforrások meghatározása. Egyéb, a fenti csoportokba nem sorolható veszélyek.
5/10	Az élelmiszerbiztonság történeti fejlődése az Európai Unióban és hazánkban. A fontosabb élelmiszerbiztonsági problémák a múltból és napjainkból.
6/12	Az élelmiszerbiztonság nemzetközi jogi szabályozásának alapvető kérdései. Élelmiszerbiztonsági hálózatok (RASFF), intézményrendszerek és azok feladatai az Unióban és hazánkban (NÉBIH).
7/14	Nyomonkövetés a mezőgazdaságban – „Szántóföldtől a fogyasztó asztaláig!” A nyomonkövetési rendszerek eszközei a mezőgazdasági alapanyag-előállításban.
8/16	Zárthelyi dolgozat írása.
9/18	Az élelmiszerbiztonság piramisa. GHP – Jó Higiéniai Útmutató és annak alkalmazása a mezőgazdasági gyakorlatban.
10/20	A GLOBAL GAP bemutatása gyakorlati példák alapján.
11/22	A HACCP és annak alkalmazási lehetőségei az alapanyag-előállításban és a mezőgazdasági termelésben. A HACCP, a GHP és a GLOBAL GAP kapcsolata. Gyakorlati példák a HACCP bevezetésére és alkalmazására.
12/24	Az ISO szabványcsaládok. ISO 9001 ISO 14001
13/26	Az élelmiszerszabványok. ISO 22000 IFS BRC
14/28	Az audit fogalma és fajtái. A minőségügyi rendszerek tanúsítása. Tanúsító szervezetek bemutatása.
15/30	A fogyasztóvédelem aktuális kérdései és intézményrendszere. A tudatos vásárlói magatartás jellemzői.

Kötelező irodalom:

Husti, I. (1995): Bevezetés a minőségügyi rendszerekbe és a minőségmenedzsmentbe. (Oktatási segédlet) GATE MGK, Gödöllő, 80 p.



MEZŐGAZDASÁGI BIOTECHNOLÓGUS MSc KÉPZÉS

Berényi, B., Kispál, T., Pekli, J., Prisztóka, R., et al. (1997): Mezőgazdasági minőségmenedzsment (Egyetemi jegyzet, Kézirat) Szerk. Sembery, P. Gödöllő, 368 p.

Ajánlott irodalom:

Hutshing, D.C. (1993): Achieve Total Quality. Director Books, ISBN 1-870555038-4.

Munro-Faure, L. et al. (1993): Achieving Quality Standards. Pitman Publishing, ISBN 0273601644

Sadgrove, K. (1994): ISO 9000 BS 5750. Made easy. Kogan Page Ltd. ISBN 074941275-5

- (1993): Total Quality Management (Oktatási segédlet). Magánvállalkozásokat Fejlesztő Alapítvány, Budapest

- (1995): How to HACCP. M.D. Associates, Grimsby. ISBN 1 900134004

Mortimore, S.-Wallace, C. (1994): A practical approach. Chapman and Hall, London.

ISBN 0 412570203

Számonkérés: írásbeli vizsga

Eladásokon való részvétel a TVSZ szerint

A vizsgára bocsátáshoz szükséges: sikeresen megírt ZH.

Nincs pontszám, a kollokvium értékelése 5 számjegy alapján történik

Értékelés:		
jeles	5	pont
jó	4	pont
közepes	3	pont
elégséges	2	pont
elégtelen	1	pont

A tantárgy rövid leírása**ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS****SMKKS4014BN****Tantárgy oktatója: Dr. Bodnár Ákos**

A mezőgazdasági árutermelés során az egyik legfontosabb feladat az élelmiszerbiztonság garantálása, vagyis az egészségre károsan nem ható, biztonságosan és kockázat nélkül fogyasztható élelmiszerek, illetve a takarmányok előállítás. Az élelmiszerbiztonság kérdésköre az utóbbi évtizedekben megjelenő élelmiszerbotrányok, valamint az emberről állatra és állatról emberre terjedő betegségek (zoonózisok) szélesebb körű és gyakoribb megjelenése eredményeként kapott különleges hangsúlyt. Napjainkban ezeknek az Európa- és világméretű élelmiszer- és takarmánybiztonsággal kapcsolatos problémáknak kapcsán (pl. madárinfluenza, dioxinnal vagy mikotoxinokkal fertőzött takarmányok stb.) az élelmiszerbiztonság jelentősége folyamatosan nő.

A tárgy keretén belül először a mezőgazdaság és a minőségbiztosítás kapcsolatának elméleti kérdései kerülnek áttekintésre. Ezt követően kerülnek bemutatásra az élelmiszerbiztonság aktuális kérdései és problémái hazánkban és az Európai Unióban, napjaink konkrét példáik keresztül. Az egyes élelmiszerbiztonsági rendszerek, valamint azok tanúsítási folyamatai és lehetőségei külön megtárgyalásra kerülnek. Végül a tudatos fogyasztói magatartás és a fogyasztóvédelem hazai és nemzetközi megítéléséről is szó esik a tantárgy keretében.

Gödöllő, 2015. szeptember

Dr. Bodnár Ákos