DATUMI TESTOV

1. Test:
2. Test:

POWER POINT ZA MIKRO BIOLOGIJO

Pripravi PPT Mikroorganizma (ali celega postopka ki se uporablja pri Mikrobiologiji)

Osredotoči se na mikroorganizem (v kateri rod spada, itd)

* Zakaj se uporabljajo mikroorganizem
* Predstavi potek tega postopka (analiza (pozitivne, negativne stvari))
* Napišemo potek
* Kaj je končen produkt in kako se ga izolira

29 September je treba oddati PPT (poslati učiteljici in sošolcem na mail)

Moraš navesti vsaj od 5 do 10 virov

Predstavitev traja od 10 do 15 minut

TEMA: Čiščenje Nafte

ZDRAVSTVENA USTREZNOST ŽIVIL

Surovina 🡪 Predelava 🡪 Skladiščenje 🡪 Trgovina 🡪 Kupim stvar 🡪 Porabim stvar

Izdelek se lahko pokvari zaradi:

* Kvarljivcev
* Ne ustrezno shranjevanje
* Podnebne spremembe
* Fizikalni, kemijski, biološki dejavniki

Hasap je način kako se izvaja zakon o zdravstveni vrednosti živil in izdelkov (ZZUZIS)

ZZUIS določa pogoje ki jim morajo izpolnjevati živila, aditivi, in snovi ki prihajajo v stik z živili

ZZUIS ureja zdravstveni nadzor živil, additivov in snovi ki prihajajo v stik z živili (eden izmed teh nadzorov je HASAP)

ZZUIS omogoča da se promet na trgu nemoteno izzvaja in spremlja zdravstevno ustreznost živil in snovi, ki prihajajo v stik z živili

PONAREJENA ŽIVILA

Živila, ki ne ustrezajo deklaraciji in s tem posledično zavajajo potrošnika

Additivi so namerno dodana živilu, da mu izboljšamo lastnost ali podaljšamo obstojnost

Kontaminenti so nenamerno dodani in lahko pokvarijo živilo in so škodljive snovi, ki v živilo ne pašejo

Osebna Higiena: osebna urejenost (delavci morajo biti urejeni in morajo nositi zaščitena oblačila)

Varno živilo je varno ko je varno za uživanje in ni škodljivo za zdravje

Legenda:

* MO = Mikroorganizem
* HS = Hranilne Snovi

Živilo je zdravstveno ustrezno kadar:

* Mikrobiološko ustrezno
	+ Vrsta MO
	+ Število MO
* Kemijsko ustrezno
	+ Količina dovoljenih additivov
	+ Količina / razmerje HS
	+ Škodljive snovi iz Okolja
* Fiziološka ustreznost
	+ Trdni Delci

Nadzor nad tem izvaja Sanitarna inšpekcija

Imamo 3 vrste inšpekcij, ki izzvaja nadzor nad proizvajalcem:

* Veterinarska Inšpekcija
* Zdravstvena Inšpekcija
* Ekonomska Inšpekcija

Imamo tudi inšpektorje za kmetijstvo, ki izzvajajo nadzor nad živili

Veterinarska inšpekcija izvaja:

* Ali so živali ustrezne pred zakolom
* Nadzor nad uvozom/izvozom živil živalskega izvora
* Nadzor nad proizvodnjo
* Nadzor nad svežimi ribami

Zdravstvena inšpekcija izvaja:

* Nadzor nad uvozom/izvozom živil ne živalskega izvora

Tržna Inšpekcija izvaja:

* Cene izdelkov

Živilo je higiensko oporečno kadar:

* Vsebuje patogene mikroorganizme, njihove delce ali toksine
* Onesnažila iz okolja (tudi radioaktivna)
* Vsebuje meso bolnih ali poginulih živali
* Če je pretečen rok uporabe

Strani v Učbeniku: od strani 151 dalje (poglavje 10), stran 106

Metode Nadzora:

* Senzorične Analize
	+ Barva
	+ Vonj
	+ Okus
	+ Primer: Vino, suhe mesnine
* Mikrobiološke Analize (knjiga stran. 160)
* Kemijske Analize
* Fizikalno-Kemijske Analize
* Histološke Analize

ADITIVI

Aditivi niso živilo se jih pa dodaja živilom

Aditivi so lahko:

* Naravnega izvora
* Sintetičnega izvora

Hrani jih dodajamo zato, da izboljšamo kakovost in varnost in podaljšamo rok uporabe

Posledice uživanja aditivov:

* Rak
* Alergija
* Hiperaktivnost
* Slabost
* Glavobol

EPSAR (Evropska Agencija za Varno Hrano) odobri uporabo aditivov

Additive razdelimo v več skupin:

* E100 – E180 = Barvila
* E200 – E297 = Konzervansi (prepreči pokvarljivost)
* E300 – E321 = Antioksidanti (citronska kislina)
* E325 – E495 = Emulgatorji (peptid), sredstva za zgoščevanje (bolj trdno živilo)
* E420 – E422 = Sladkorji
E972 – E967 = Sladkorji
* E620 – E635 = Ojačevalci okusa (ojačajo okus)
* Ostali Aditivi
	+ Sredstva za vzhajanje (pecilni praški, soda bikarbona (rahljajo in povečajo volumen)
	+ Sredstva proti penjenju (živila v tekoči obliki)
	+ Sredstva za ohranjanje vlage (pakirano suho sadje, peciva, kruh)
	+ Sredstva za ohranjanje sipkosti (v Cedeviti je zato da se naredijo kepe)
	+ Sredstva za uravnavanje kislosti (

VPRAŠANJA ZA VAJO

1. Kdaj je živilo zdravstveno oporečno?
2. Kaj pomeni izraz ponarejeno živilo?
3. Zakaj higienska neoporečnost živil vpliva na njegovo kemijsko sestavo?
4. Ugotovi katere snovi so aditivi in zakaj jih dodajamo živilom
5. Kateri so koristni učinki delovanja aditivov?
6. Razloži kdaj so živila kontaminirana in kaj so kontaminenti?
7. Čim bolj enostavno razloži potek mikro-biološke analize živil (učbenik
8. Razloži kaj je hranilna podlaga in zakaj se uporablja?
9. Razloži kako razdelimo podlage glede na trdnost in namen uporabe
10. Razloži razlike med selektivnim, difrencialnim in obogatitvenimi hranilnimi podlagami

V TESTU:

* Pojmi:
	+ Kaj je Aditiv
	+ Kaj je zdravstvena ustreznost
* Nadzor zdravstvene ustreznosti
	+ Notranji nadzor
		- Proizvajalec
	+ Zunanji nadzor
		- Sanitarna inšpekcija
		- Tržna inšpekcija
		- Inšpektorat za
* Zdravstvena ustreznost
	+ Oporečnost
		- Onesnaževalci
			* Izločki mikroorganizmom

Učbenik:

Poglavje 10 na (str 151)

Hranilne podlage na (str 106)

Izolacija čiste kulture na (str 111)

Kontaminenti:

* Iz okolja
	+ Čistila
	+ Škropiva

Kemijski onasneževalci

* Kemikalije
* Čistila
* Gnojila
* Hormoni
* Antibiotiki

Saharomicez:

* Vino
* Pivo
* Kvas
* Kis
* Kefir
* Kruh

HACAPP

Proizvodnja jogurta

1. Stopnja: Mleko pride
	* Krava se pomolze
	* Mleko se da v cisterno
	* Cisterno se opere
	* Mleko se toplotno obdela
2. Prečrpavanje mleka
	* Mleko se ohladi
	* Mleko se prečrpa iz Cisterne v jogurt aparate
3. Predelava mleka v jogurt
	* Jogurt aparat naredi jogurt
4. Polnjenje Jogurta
	* Iz Jogurt aparata se jogurt napolni s polnilnim aparatom v lončke

Tjasa Klemen:

* Nima strokovnega izpita, ker je premalo časa v službi (12.12.2017) (da lahko delaš strokovni izpit rabiš bit v službi vsaj pol leta)

KAJ PIŠEMO VPRAŠANJA

* Haccp
	+ Razlika med Kritično in navadno kontrolno točko
* Eksotoksini/Endotoksini
	+ Kaj so Toksiinfekcije
	+ Česa morajo biti mikroorganizmi spodobni da lahko zastrupijo

10.4.2018

ZADNJI TEST (4.Test) PIŠEMO ŠE LEGIONELO POL PA NIČ VEČ NAPREJ