

OTÁZKY NA SKÚŠKU

I.

1. Hygiena výživy a predmetov bežného používania (definícia, ciele, náplň)
2. Vírusové alimentárne nákazy (rizikové potraviny, faktory prenosu, prevencia systémom HACCP)
3. Bakteriálne alimentárne nákazy (okrem salmonelóz) - rizikové potraviny, faktory prenosu, prevencia systémom HACCP)
4. Salmonelóza (rizikové potraviny, faktory prenosu, prevencia systémom HACCP)
5. Alimentárne intoxikácie (rizikové potraviny, faktory prenosu, prevencia systémom HACCP)
6. Parazitárne ochorenia z potravín (rizikové potraviny, faktory prenosu, prevencia systémom HACCP)
7. Mykotoxíny v potravinách (význam a zdravotné riziká)
8. Prídavné látky v potravinách – význam, delenie, podmienky použitia a vplyv na zdravie
9. Geneticky modifikované potraviny – význam a vplyv na zdravie
10. Základné potraviny – mlieko a mliečne výrobky (význam a vplyv na zdravie)
11. Základné potraviny – mäso a vajcia (význam a vplyv na zdravie)
12. Alternatívne výživové smery (vegetariánstvo, typy vegetariánstva) a ich vplyv na zdravie
13. Chemické kontaminanty v potravinách – aditíva, kontaminanty, pesticídy, vplyv na zdravie
14. Ťažké kovy v potravinách a vplyv na zdravie
15. Potravinové intolerancie a alergie na potraviny (celiakia, alergia na mlieko, alergia na arašidy)
16. Ochorenia spôsobené produktmi plesní – mykotoxikózy
17. Poruchy príjmu potravy a ich vplyv na zdravie

II.

1. Požiadavky na predmety prichádzajúce do kontaktu s potravinami
2. Úlohy orgánov verejného zdravotníctva v oblasti potravinového dozoru
3. Zariadenia spoločného stravovania – typy, hygienické požiadavky na zriadenie a prevádzku
4. Hygiena budov a zariadení na výrobu potravín (základné požiadavky)
5. Potravinárska prevádzka (predajne potravín, požiadavky na prevádzkovanie)
6. Potravinárska prevádzka (hygiena prevádzky)
7. Potravinárska prevádzka (hygiena pracovníkov a ich zdravotný stav)
8. Hygiena stánkového a iného ambulatného predaja potravín (požiadavky na prevádzkovanie)
9. Hygiena výroby a predaja zmrzliny (požiadavky na prevádzkovanie, odbery vzoriek)
10. Hygiena výroby a predaja lahôdkarských výrobkov (požiadavky na prevádzkovanie, odbery vzoriek)
11. Odbery vzoriek potravín – základné požiadavky na odber
12. Odbery vzoriek potravín – transport vzorky, sprievodný list
13. Stravovacie zariadenia pre deti a mládež (požiadavky, zostavovanie jedálnych lístkov)
14. Prevencia alimentárnych nákaz v zariadeniach spoločného stravovania
15. Zásady správnej výrobných praxe – systém HACCP
16. Zisťovanie výživového stavu vybraných skupín obyvateľstva
17. Výroba potravín, základné povinnosti pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu

V Martine, 3.2.2021

prof. MUDr. Henrieta Hudečková, PhD., MPH
vedúca Ústavu verejného zdravotníctva JLF UK