

Tantárgy neve, kódja: MTMEL019 Élelmiszerminőségi és biztonsági kockázatelemzés	Kreditszáma: 3
A tanóra típusa ea. / gyak. és száma (/hét): 2+1	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb): kollokvium	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): III. félév	
Előtanulmányi feltételek <i>(ha vannak)</i> :	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
A hallgatók megismerkednek a kockázat-elemzés fogalomkörével, rendszerével, A kockázat-becslésben résztvevő szakmai illetve nemzetközi és regionális szervezetekkel, jogszabályi háttérrel, esettanulmányokat elemeznek.	
Tantárgyi tematika:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. A veszély és a kockázat fogalma. A kockázat-elemzés rendszere. 2. Kockázat-becslés, kockázat-kezelés és kockázat kommunikáció. A kockázat-becslés lépései. 3. A mikrobiológiai és kémiai kockázatok becslésének eltérő megközelítése. A mikrobiológiai kockázat-becslés rendszere. 4. A veszély azonosítása, a veszély jellemzése. Kitettség becslés azaz a fogyasztó mikrobás terhelésnek való kitettségének becslése. 5. Mikrobiológiai kockázat-becslés eszköztára: prediktív mikrobiológiai modellek. 6. Az empirikus modellek létrehozásának lépései. 7. Az előrejelző modellezés adatbázisai és szoftverek. 8. A kémiai veszélyek azonosítása. A veszélyek felmérésének módszerei. A kontitativ kockázat-elemzés. 9. A kereszt szennyeződés veszélye, allergiák és biomarkerek. 10. Kockázat-kezelés. A kockázat-kezelés eszköztára. 11. Az élelmiszer-biztonsági piramis. 12. Kockázat-kommunikáció. Kockázat-érzékelés. 13. A kockázat-becslésben résztvevő szakmai illetve nemzetközi és regionális szervezetek jogszabályai, szabványai. 14. Mikrobiológiai és toxikológiai határértékek. 15. Esettanulmányok. 	
A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	
Erney Gy. – Bánáti D. – Sipos L. (2006): Élelmiszer-biztonsági menedzsment. Mezőgazda Kiadó. European Food Safety Authority EFSA Scientific Committee Tudományos Bizottság és Tudományos Panelek állásfoglalásai. Farkas J. (2004): A HACCP rendszer és a kockázat-elemzés alapismeretei. Egyetemi jegyzet. BKÁE, Budapest	
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Borbélyné dr. Varga Mária PhD, e. docens	
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat):	