

I osa 2025 kevadel (1 EAP)

1. Toiduohutus. Toiduhügieen, ülesanded.
 2. Toidust tingitud haigused: zoonoosid, helmintoosid, toidunakkused, toidumürgistused, puhangu mõiste.
 3. Toidust tingitud haiguste arvukuse kasvu põhjused. Riskirühmad toidust tingitud haigestumistele.
 4. Mikroobsete toiduhaiguste tekkepõhjused (vt 10 peamist põhjust).
 5. Ristsaastumine, võimalused vältimiseks.
 6. Kodune toiduohutus, toiduohutuse viis võtit.
 7. Mida tähistavad järgmised akronüümid: YOPI, EFSA, KP, KKP, CIP, COP, HACCP, PTA, ReM?
-
8. Enim haigusjuhte põhjustavad toidupatogeenid Eestis ja Euroopa Liidus.
 9. Mikroorganismide toidus paljunemise tingimused: algne hulk, toidu keemiline koostis, temperatuur, õhk, niiskus, pH, aeg. Mis iseloomustab kõrge riskiastmega toiduaineid?
 10. Toidust tingitud haigus. Toidunakkus e -infektsioon. Toidumürgistus e -intoksikatsioon. Zoonoosid. Helmintoosid e parasitaarhaigused.
 11. Toidumürgistuste ja -infektsioonide sümptomid.
 12. Töötajate isikliku hügieeni nõuded. Sobimatud harjumused toiduainete käitlemisel.
 13. Käte hügieen. Õiged kätepesuvõtted, millal pesta käsi? Kätepesukoha komplekteerimine.
-
14. Toidujärelevalve korraldus Eestis. Regionaal ja põllumajandusministeerium (ReM), Põllumajandus- ja toiduamet (PTA).
 15. Toidukäitleja põhikohustused, 'laudast lauale' põhimõte.
 16. Eeltingimusprogrammid. Tootmishügieen.
 17. Puhastamine, desinfitseerimine.
 18. Puhastamise viisid (märg-, kuivkoristus) ja meetodid. CIP ja COP pesu. Käsitsi pesemine. Vahupesu. Mustuse liigid, vee ülesanne pesemisel. Pesemist mõjutavad tegurid.
-
19. Füüsilised ohud. Allikad. Ennetamise võimalused.
 20. Keemilised ohud, saasteained. Allikad. Ennetamise võimalused.
 21. Allergiat ja talumatust põhjustavad ühendid (lühidalt toiduallergeenid). Nõuded märgistamisele. Toiduallergeenide juhtimine ettevõttes.
 22. HACCP süsteemi juurutamise 12 etappi ja 7 põhimõtet. Seirelehe info, korrigeerivad tegevused.