

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése:	Komplex szóbeli
A vizsgafeladat időtartama:	30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya:	40%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tétteleit a 2673-102/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:

.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november ¹⁷ „.....”-től

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Mikrobiológia*”, „*Higiénia és minőségbiztosítás*” modulokra épülnek.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított Mikrobiológia, és a Higiénia és minőségbiztosítás témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

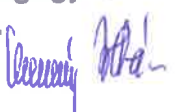
A tételhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

1. Csoportosítsa és jellemezze a mikroorganizmusokat! Mutassa be az életfeltételeikhez szükséges összetevők szerepét!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

2. Ismertesse a mikroorganizmusok életfolyamatai közül a mikroorganizmusok anyagcseréjét, a raktározás és kiválasztás folyamatait!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Handwritten signature

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

3. Ismertesse a mikroorganizmusok életfolyamatai közül részletesen a szénhidrátok, fehérjék és zsírok lebontását!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

4. Mutassa be a mikroorganizmusok szaporodásának és pusztulásának törvényszerűségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

5. Jellemezze az élelmiszerek romlásos folyamatait és megelőzésük lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

6. Konkrét példákon keresztül mutassa be a mikroorganizmusok káros tevékenységét az élelmiszeriparban! Mutassa be a káros mikroorganizmusok elleni védekezés lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

7. Ismertesse az élelmiszerek okozta megbetegedések fajtáit, konkrét példákon keresztül mutassa be az ételfertőzés és az élelmiszermérgezés jellemzőit! Jellemezze a leggyakoribb kórokozó és toxintermelő mikroorganizmusokat!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

8. Mutassa be a mikroorganizmusok hasznosításának lehetőségeit az élelmiszeriparban!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

9. Ismertesse az élelmiszerek feldolgozásának és forgalmazásának alapvető higiéniai feltételeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

10. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Baranyai Péter

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

11. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatait! Ismertesse a tisztítószerekkel és a fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

12. Ismertesse az élelmiszer-előállításra vonatkozó általános hazai és Európai Uniói jogszabályokat, előírásokat!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

13. Mutassa be az állati eredetű nyersanyagok feldolgozásának higiéniáját!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

14. Ismertesse a HACCP jelentőségét az élelmiszerek előállítása során! Mutasson be egy kritikus pontot az élelmiszer-feldolgozás folyamatában!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

15. Milyen összetevői vannak az élelmiszer minőségnek? Jellemezze a minőségellenőrzési folyamatokat! Ismertesse a csomagolás jelentőségét, az élelmiszerek jelölését!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

16. Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait és megelőzésük, kiküszöbölésük lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

17. Mutassa be az élelmiszerek mintavételi lehetőségeit, a mintavételezés fajtáit, a lehetséges laboratóriumi vizsgálatokat!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

18. Ismertesse az érzékszervi minősítés jelentőségét, folyamatait és a bírálati módszereket!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

19. Milyen élelmiszerbiztonsági – minőségbiztosítási / minőségirányítási – rendszereket ismer? Jellemezze valamennyit, válasszon közülük egyet, melyet részletesebben is ismertet!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

20. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Mit jelent az élelmiszerek nyomkövetése és hogyan lehetséges az élelmiszerek nyomon követhetőségét kivitelezni?

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

1. Csoportosítsa és jellemezze a mikroorganizmusokat! Mutassa be az életfeltételeikhez szükséges összetevők szerepét!

Kulcsszavak, fogalmak:

- baktériumok jellemzői
- gombák jellemzői
- vírusok jellemzői
- víz szerepe
- tápanyagok szerepe
- oxigén szerepe
- hőmérséklet szerepe
- kémhatás jelentősége

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

2. Ismertesse a mikroorganizmusok életfolyamatai közül a mikroorganizmusok anyagcseréjét, a raktározás és kiválasztás folyamatait!

Kulcsszavak, fogalmak:

- tápanyagfelvétel
- sejtépítés
- lebontás
- légzés (aerob, anaerob)
- raktározás, kiválasztás folyamatai

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

3. Ismertesse a mikroorganizmusok életfolyamatai közül részletesen a szénhidrátok, fehérjék és zsírok lebontását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- szénhidrátok bontása: hidrolízis és anaerob erjedési folyamatok (alkoholos, tejsavas, ecetsavas, vajsavas)
- fehérjebontás: hidrolízis, aerob és anaerob mikrobák okozta lebontási folyamatok
- zsírok bontása: hidrolízis, aerob és anaerob mikrobák okozta lebontási folyamatok

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



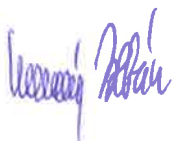
Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

4. Mutassa be a mikroorganizmusok szaporodásának és pusztulásának törvényszerűségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- ivaros szaporodás
- ivartalan szaporodás
- szaporodási görbe
- szaporodási görbe szakaszainak jellemzése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

5. Jellemezze az élelmiszerek romlásos folyamatait és megelőzésük lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- romlás (tápanyagsökkenés, érzékszervi elváltozások)
- élelmiszerfertőzés (meghatározása, konkrét példák)
- élelmiszermérgezés (meghatározása, konkrét példák)
- tartósítási technológiák (fizikai, kémiai, biológiai, kombinált)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

6. Konkrét példákon keresztül mutassa be a mikroorganizmusok káros tevékenységét az élelmiszeriparban! Mutassa be a káros mikroorganizmusok elleni védekezés lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- káros tevékenység iparágankénti példákkal
- védekezési lehetőségek (tartósítási eljárások: fizikai, kémiai, biológiai, kombinált)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

7. Ismertesse az élelmiszerek okozta megbetegedések fajtáit, konkrét példákon keresztül mutassa be az ételfertőzés és az élelmiszermérgezés jellemzőit! Jellemezze a leggyakoribb kórokozó és toxintermelő mikroorganizmusokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- élelmiszerfertőzés (meghatározása, konkrét példák)
- élelmiszermérgezés (meghatározása, konkrét példák)
- kórokozó mikrobák csoportjai (baktériumok, vírusok, paraziták, toxintermelő gombák)
- Salmonellák, *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, Staphilokokkuszok, mérgező gombák

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

8. Mutassa be a mikroorganizmusok hasznosításának lehetőségeit az élelmiszeriparban!

Kulcsszavak, fogalmak:

- erjedésipar (jelentőségük, konkrét példák)
- borászat (jelentőségük, konkrét példák)
- húsipar (jelentőségük, konkrét példák)
- sütőipar (jelentőségük, konkrét példák)
- tejipar (jelentőségük, konkrét példák)
- tartósítóipar (jelentőségük, konkrét példák)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

9. Ismertesse az élelmiszerek feldolgozásának és forgalmazásának alapvető higiéniai feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- üzem telepítésének szabályai
- üzem telepítésének környezetvédelmi előírásai
- tiszta és szennyezett övezetek
- épületek helyiségeinek kialakítása (padozat, fal, mennyezet, nyílászárók, világítás)
- hulladékok csoportosítása, tárolási körülményei
- szociális helyiségek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

10. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- környezeti követelmények: üzem közvetlen környezete, ivóvíz/szennyvíz kezelése, füst/por/levegő szennyezése/kibocsátás, zaj, állatvilág védelme
- munkaruha/védőruha, dolgozói megjelenés szabályai
- dolgozó kötelessége, munkáltató feladatai
- dolgozói magatartás előírásai
- kézmosás szabályai
- oktatás jelentősége

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

11. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatait! Ismertesse a tisztítószerekkel és a fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak:

- takarítás folyamata
- fertőtlenítés folyamata
- tisztítószerekkel szembeni elvárások, alkalmazási feltételei
- fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelmények
- tárolási, felhasználási előírások
- tisztító-, fertőtlenítőszer jelölései (biztonsági adatlap)
- hulladékkezelés (veszélyes hulladékok, tárolásuk, kezelésük)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

12. Ismertesse az élelmiszer-előállításra vonatkozó általános hazai és Európai Uniós jogszabályokat, előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- élelmiszerelőállítás és forgalmazás hazai előírásai, alkalmazási területük, főbb tartalmi elemeik
- Európai Unió higiéniahoz kapcsolódó rendeletei, alkalmazási területük, tartalmuk (lényegi elemek)
- állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó előírások, alkalmazási területük, tartalmuk (lényegi elemek)
- nyilvántartások vezetése (kötelező dokumentáció elemei, ellenőrző lapok)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



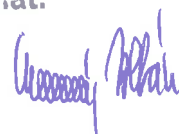
Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

13. Mutassa be az állati eredetű nyersanyagok feldolgozásának higiénáját!

Kulcsszavak, fogalmak:

- állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó jogszabályi előírások
- elsődleges feldolgozás higiénája
- másodlagos feldolgozás higiénája
- mikrobiológiai, laboratóriumi, érzékszervi vizsgálatok
- forgalomba hozatal higiéniai előírásai

Eredetivel mindenképpen megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

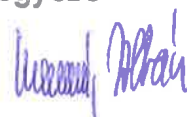
Komplex szóbeli

14. Ismertesse a HACCP jelentőségét az élelmiszerek előállítása során! Mutasson be egy kritikus pontot az élelmiszer-feldolgozás folyamatában!

Kulcsszavak, fogalmak:

- HACCP jelentősége
- a rendszer kiépítésének lépései (alapelvek)
- konkrét kritikus pont bemutatása, szabályozása
- nyilvántartási rendszer (kötelező dokumentáció elemei, ellenőrző lapok)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

15. Milyen összetevői vannak az élelmiszer minőségnek? Jellemezze a minőségellenőrzési folyamatokat! Ismertesse a csomagolás jelentőségét, az élelmiszerek jelölését!

Kulcsszavak, fogalmak:

- élelmiszer minőség értelmezése
- élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények
- élelmiszerbiztonsági követelmények
- érzékszervi követelmények
- élelmiszerek összetétele
- csomagolási módok, címke tartalma (jelölési előírások)
- minőségellenőrzési módszerek (termékellenőrzés, folyamatellenőrzés, mintavételi módszerek stb.)
- vizsgálati módszerek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



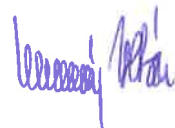
Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

16. Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait és megelőzésük, kiküszöbölésük lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- fizikai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- kémiai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- mikrobiológiai kockázatok, megelőzési lehetőségeik
- határértékek jelentősége, meghatározása
- kockázatelemzési módszerek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Komplex szóbeli

17. Mutassa be az élelmiszerek mintavételi lehetőségeit, a mintavételezés fajtáit, a lehetséges laboratóriumi vizsgálatokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- minta fogalma, reprezentatív minta (átlagminta)
- minta vételezésének szabályai
- mintavétel különböző halmazállapotú anyagokból
- dokumentáció
- laboratóriumi vizsgálati módszerek
- eredmények kiértékelése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



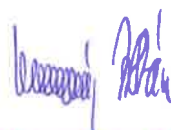
Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

18. Ismertesse az érzékszervi minősítés jelentőségét, folyamatait és a bírálati módszereket!

Kulcsszavak, fogalmak:

- érzékszervi minősítés célja
- bíráló kiválasztása
- bírálóval szemben támasztott követelmények
- érzékszervi bíráló helyiség felszerelése, kialakításának előírásai
- bírálati módszerek (20 pontos, 100 pontos, összehasonlító módszerek stb.)
- bírálat lefolytatása, kiértékelése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



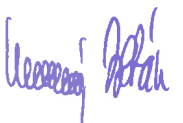
Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

19. Milyen élelmiszerbiztonsági – minőségbiztosítási / minőségirányítási – rendszereket ismer? Röviden jellemezze valamennyit, válasszon közülük egyet, melyet részletesebben ismertet!

Kulcsszavak, fogalmak:

- GMP
- GHP
- HACCP
- ISO 9001
- ISO 14001 (KIR)
- IFS
- BRC
- stb.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 14 Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Komplex szóbeli

20. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Mit jelent az élelmiszerek nyomonkövetése és hogyan lehetséges az élelmiszerek nyomon követhetőségét kivitelezni?

Kulcsszavak, fogalmak:

- Magyar Élelmiszerkönyvi előírások
- ISO szabványsorozat (fejezetek)
- kötelező előírások, ajánlások
- nyomonkövetés célja, jelentősége
- nyomonkövetés kivitelezése, dokumentálása
- tájékoztatás szerepe, termékvisszahívás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Komplex szóbeli

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Germany 1941