

Modulbezeichnung:	Hygiene und Toxikologie	
Modulnummer: DLBEWHUT	Semester: --	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modultyp: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT01)		Workload: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h
Kurskoordinatoren/Tutoren:: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">Grundlagen der Mikro- und MolekularbiologieLebensmittelrecht/Diätetik
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen. verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern. Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren. Labor- und Prüfberichte zu hygienerelevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen. Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<ul style="list-style-type: none"> Hygiene – gesetzliche und normative Regelungen Reinigung, Desinfektion und integriertes Schädlingsmanagement Hygienemanagement, HACCP und Eigenkontrollsysteme Lebensmitteltoxikologie 		
Lehrmethoden:	Siehe Kursbeschreibung	
Literatur:	Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	

Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms: --	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWHUT01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWHUT01	Kursname: Hygiene und Toxikologie	Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Das Lehrgebiet behandelt potentielle Gefahren für die menschliche Gesundheit, die im Lebensmittelbereich auftreten können. Um den zunehmend problematischen hygienischen und rechtlichen Fragestellungen in den verschiedenen Formen der Lebensmittelbe- und -verarbeitung zu entsprechen, ist die sichere Kenntnis von nationalen und internationalen Vorschriften und Regelungen zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit unumgänglich. Zur Sicherstellung und Durchsetzung von Standards und Infektionsprävention ist die Implementierung und Anwendung von geeigneten Managementsystemen im Lebensmittelbereich notwendig.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen. • verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern. • Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren. • Labor- und Prüfberichte zu hygienerelevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen. • Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen Hygiene</p> <p>1.1 Begriffsdefinitionen der Hygiene 1.2 Bereiche der angewandten und integrativen Hygiene</p> <p>2. Rechtliche und normative Grundlagen zur Hygiene im Lebensmittelbereich</p> <p>2.1 Nationale und internationale Vorschriften 2.2 Biozid-Verordnung 528/2012 2.3 Kontrollsysteme und Prüfnormen</p> <p>3. Relevante mikrobielle Erreger und Schädlinge im Lebensmittelbereich</p> <p>3.1 Bakterien, Viren und Pilze 3.2 Parasiten 3.3 Schädlinge</p> <p>4. Desinfektion und Schädlingsmanagement</p>		

- 4.1 Grundlagen Desinfektion und Entwesung
- 4.2 Auswahl und Anwendung von Bioziden
- 4.3 Kontrolle von Desinfektions- und Entwesungsmaßnahmen

5. Hygienemanagement

- 5.1 Reinigung und Desinfektion
- 5.2 Hygienepläne

6. Eigenkontrollsysteme/HACCP Grundsätze

- 6.1 Begriffsdefinition & Gegenstand von Eigenkontrollsystemen
- 6.2 Warenkontrolle
- 6.3 Temperaturkontrolle
- 6.4 Personalschulung
- 6.5 Dokumentationspflicht

7. Lebensmitteltoxikologie

- 7.1 Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie
- 7.2 Toxizitätsprüfungen und Toxikologische Bewertung
- 7.3 Natürliche Schadstoffe
- 7.4 Umweltschadstoffe
- 7.5 Radionukleotide
- 7.6 Endogene Kontaminanten
- 7.7 Rückstände Pflanzenschutz und Düngemittel
- 7.8 Rückstände pharmakologische Stoffe
- 7.9 Zusatzstoffe

Literatur:

- Bast, E. (2014): Mikrobiologische Methoden. 3. Aufl. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.
- Blackburn, C. de W./McClure, P.J. (2002): Foodborne pathogens. Woodhead Publishers, Cambridge.
- Dunkelberg, H./Gebel T./Hartwig, A. (2007): Handbuch der Lebensmitteltoxikologie: Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene 5 Bände. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim.
- Fehlhaber, K./Kleer, J./Kley, F. (laufend): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung. Behr's Verlag, Hamburg.
- Reiche, T./Mayer, J. (2007): HACCP und betriebliche Eigenkontrollen: Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungs-Verordnung. Neuaufl., Behr's Verlag, Hamburg.
- Rusell, A.D./Hugo, W.B./Ayliffe, G.A.J. (1999): Disinfection, Preservation and Sterilization. 3rd Ed., Blackwell Science, Oxford.
- Wildbrett, G. (Hrsg.) (2006): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.

Prüfungsleistung:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Wir verwenden Cookies, um Dir den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Wenn Du auf dieser Website weitersurfst, stimmst du damit der Cookie-Nutzung zu.