

PRACOVNÝ LIST pre žiakov 8. ročníka **Správne odpovede** TECHNIK KONTROLY V POTRAVINÁRSKEJ VÝROBE

1. Označ, čo nepovažujeme za kontrolu kvality potravín:

- ochutnávka potraviny
- zistenie, z čoho sa potravina skladá
- **bezvýhradne veriť výrobcovi**
- rozbor látok, ktoré sú v potravine



2. Nájdi na internete a napíš 5 hlavných princípov hygieny potravín uvádzané podľa Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO), obsahuje:

Zabrániť kontaminácii potravín patogénmi, ktorých zdrojom sú ľudia, domáce zvieratá a škodcovia.

Oddelovať surové a varené potraviny so zámerom zabrániť kontaminácii varených jedál.

Variť potraviny dostatočne dlho a pri primeranej teplote tak, aby boli patogény zabité.

Uchovávať potraviny pri správnej teplote.

Používať zdravotne nezávadnú vodu a materiály, z ktorých sú vyrobené pomôcky a príslušenstvo určené na prípravu jedál.

3. Napíš, čo je úlohou Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR:

Starostlivosť o kvalitu a bezpečnosť potravín a ochranu spotrebiteľa.

.....

4. Diskutujte v triede na tému: „Kúpil som nekvalitný potravinársky výrobok“.