

Universiteit van Pretoria Jaarboek 2016

Voedselveiligheid en higiëne 354 (VDS 354)

Kwalifikasie	Voorgraads
Fakulteit	Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe
Modulekrediete	12.00
Programme	BSc. Voeding BVerbruikerswetenskap Gasvryheidsbestuur BVerbruikerswetenskap Voedsel: Kleinhandelbestuur
Voorvereistes	Geen voorvereistes.
Kontaktyd	1 praktiese sessie per week, 2 lesing per week
Onderrigtaal	Dubbelmedium
Akademiese organisasie	Voedselwetenskap
Aanbiedingstydperk	Semester 2

Module-inhoud

Module 1: Algemene anatonomie en morfologie van bakterieë, viruses en swamme. Basiese voedingsbehoefes van mikro-organismes en die invloed van omgewingsfaktore op groei van microbes. Mikro-organismes as noodsaaklike komponente van ekosisteme: plant-, water-, en grond-ekosisteme. Voedselbederf, voedselvergiftiging en preservering van voedsel deur mikro-organismes. Basiese beginsels van ontsmetting, steralisasie en beheer van microbes; tegnieke vir onderdrukking van microbe-groei; steralisasie deur gebruik te maak van hitte, bestraling, filtrasie, chemikalieë, vermindering van getalle. Module 2: voedselveiligheid vanuit n'n leinhandel, kommersiële en institusionele benadering. Veiligheids aspekte met betrekking tot voedsel en voedselprodukte. Beginsels van voedselveiligheid en voedsel hygiëne,; aanvaarde vervaardigings-praktyke; HACCP en risiko analise; werknemer veiligheid, hygiëne en veiligheid; Verbruikersregte en beskerming, beroepsgesondheid en veiligheid; gesondheid en voedsel wetgewing in Suid-Afrika.

Die inligting wat hier verskyn, is onderhewig aan verandering en kan na die publikasie van hierdie inligting gewysig word.. Die [Algemene Regulasies \(G Regulasies\)](#) is op alle fakulteite van die Universiteit van Pretoria van toepassing. Dit word vereis dat elke student volkome vertrouwd met hierdie regulasies sowel as met die inligting vervat in die [Algemene Reëls](#) sal wees. Onkunde betreffende hierdie regulasies en reëls sal nie as 'n verskoning by oortreding daarvan aangebied kan word nie.