



Universiteit van Pretoria Jaarboek 2018

Voedselveiligheid en higiëne 354 (VDS 354)

Kwalifikasie Voorgraads

Fakulteit [Fakulteit Natuur- en Landbouwetenskappe](#)

Module-inhoud

Module 1: Algemene anatonomie en morfologie van bakterieë, virusse en swamme. Basiese voedingsbehoefte van mikro-organismes en die invloed van omgewingsfaktore op groei van mikrobes. 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 mikrobes; tegnieke vir onderdrukking van mikrobe-groei; steralisasie deur gebruik te maak van hitte, bestraling, filtrering, 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 higiëne; aanvaarde vervaardigingspraktyke; HACCP en risiko analise; werknemer veiligheid, higiëne en veiligheid; Verbruikersregte en beskerming, beroepsgesondheid en veiligheid; gesondheid en voedsel wetgewing in Suid-Afrika.

Modulekrediete 12.00

Programme [BConSc Gasvryheidsbestuur](#)

[BConSc Voedselkleinhandelbestuur](#)

Voorvereistes Geen voorvereistes.

Kontaktyd 2 lesings per week, 1 praktiese sessie per week

Onderrigtaal Afrikaans en Engels word in een klas gebruik

Departement Voedselwetenskap

Aanbiedingstydperk Semester 2

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 fakultete 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.