

Élelmiszer-higiénia I.**ELŐADÁSOK**

2026/2027 I. félév

Kedd 8:15 – 10:00 / Zlamál előadó

Csütörtök 10:15 – 12:00 / Hetzel előadó

Hét	Dátum	Előadás témája	Előadó
1	09.08	Bevezetés, történeti áttekintés. „Közös Egészség”, élelmiszer-ellátás biztonság, élelmiszerlánc-biztonság, élelmiszer-higiénia.	Süth Miklós
	09.10	Az élelmiszer aréna. A „jó” élelmiszer.	Búza László
2	09.15	Bevezetés az élelmiszerlánc kockázataiba, kockázatbecslés, kockázat-haszon elemzés	Józwiak Ákos
	09.17	Élelmiszerjogi alapok. Az élelmiszergazdaság jogi szabályozása	Kasza Gyula
3	09.22	Az élelmiszerlánc felügyeleti rendszere, nyomonkövethetőség, felelősség az élelmiszerláncban.	Kocsner Tibor
	09.24	Élelmiszermikrobiológiai alapok, mikrobák szaporodása, pusztulása.	Engelhardt Tekla
4	09.29	Mikrobiológiai diagnosztikai lehetőségek az élelmiszeriparban. Prediktív mikrobiológia.	Engelhardt Tekla
	10.01	Ételfertőzést okozó baktériumok.	Kocsner Tibor
5	10.06	Ételmérgezést okozó baktériumok, ételfertőzést okozó egyéb mikroorganizmusok (vírusok, élesztő- és penészgombák, paraziták)	Nagy Edith
	10.08	Romlást okozó mikroorganizmusok. Mikroorganizmusok alkalmazása az élelmiszeriparban.	Engelhardt Tekla
6	10.13	Mikrobiológiai kockázatok csökkentésének lehetőségei az élelmiszeriparban	Engelhardt Tekla
	10.15	Fertőtlenítés az élelmiszer-iparban.	Kocsner Tibor
7	10.20	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: állatgyógyászati készítmények és tiltott hatóanyagok.	Lehel József
	10.22	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: környezeti és mezőgazdasági szennyezők.	Lányi Katalin
8	10.27	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: Technológiai szennyezők. Biológiai eredetű szennyező anyagok I.: mikotoxinok, gombatoxinok	Pleva Dániel
	10.29	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: Természetes eredetű toxikus anyagok. Biológiai eredetű szennyező anyagok II.: tengeri és édesvízi biotoxinok.	Lehel József
9	11.03	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: ellenőrzés, kockázatbecslés, kockázatcsökkentés	Farkas Zsuzsa
	11.05	Mintavételi stratégiák az élelmiszerláncban. Monitoring rendszerek.	Nagy Attila
10	11.10	Előfeltételi rendszerek. GAP, GMP, GHP.	Süth Miklós
	11.12	A HACCP rendszer alapjai.	Süth Miklós
11	11.17	A HACCP rendszer implementációja	Süth Miklós
	11.19	Élelmiszer hamisítás	Búza László
12	11.24	Élelmiszerlánc biztonsági események kivizsgálása. Az élelmiszer eredetű/közvetített betegségek diagnosztikája	Búza László
	11.26	Tudatos táplálkozás. Élelmiszer allergia és intolerancia.	Farkas Zsuzsa
13	12.01	Kockázat kezelés	Kasza Gyula
	12.03	Kockázatkommunikáció.	Kasza Gyula
14	12.08	Fenntarthatóság az élelmiszerláncban. Élelmiszerhulladékok - problémák és megoldások	Kasza Gyula
	12.10	Mesterséges intelligencia szerepe az élelmiszerláncban. Felelős MI használat kutatói gyakorlata	Farkas Zsuzsa

Budapest, 2026. szeptember 01.

Dr. Süth Miklós
intézetigazgató, tanszékvezető