
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

פיקוח ממשלתי על בטיחות מזון מן החי בארץ - 65903

תאריך עדכון אחרון 29-10-2015

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: מוסמך

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: בריאות ציבור וטרינרית

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר א'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): ד"ר סרחיו דולב

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: sergiod@moag.gov.il

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

: הפיקוח על מוצרים מן החי מהווה אבן יסוד בשמירה על בריאות הציבור בשרשרת ייצור המזון. בקורס זה נלמד על עקרונות פיקוח מודרני ומבוסס סיכונים, בכלל המוצרים מן החי, ובאספקטים המיוחדים בכל סוגי המוצרים אלה.

מטרות הקורס:

1. לקבוע מה הם הסיכונים במוצרים השונים מן החי ואיך למנוע אותם ברמה הארצית, המפעלית והביתית.
2. להבין ולהפעיל את שיטת הפיקוח המודרנית על מוצרים מן החי, המבוססת סיכון, ע"מ לקבוע דרכים יעילות למניעת מחלות מועברות ע"י המזון.
3. לקבוע סדר עדיפויות לאכיפה ומעקב על ליקויים שמתרחשים במתקנים המייצרים מוצרים מן החי.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

1. לקבוע מה הם הסיכונים במוצרים השונים מן החי ואיך למנוע אותם ברמה הארצית, המפעלית והביתית.
2. להבין ולהפעיל את שיטת הפיקוח המודרנית על מוצרים מן החי, המבוססת סיכון, ע"מ לקבוע דרכים יעילות למניעת מחלות מועברות ע"י המזון.
3. לקבוע סדר עדיפויות לאכיפה ומעקב על ליקויים שמתרחשים במתקנים המייצרים מוצרים מן החי.

דרישות נוכחות (%) :

100

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. מבוא לפיקוח וטרינרי על מוצרי מזון מהחי מבוסס סיכון, שיטות פיקוח, אכיפה ומעקב. ניתוח סיכונים במזון מהחי,
2. מדיניות ממשלתית בבטיחות מזון מהחי, ALOP (Protection of Level Adequate), FSOs (Food Safety
3. רישום מתקנים, תשתיות ותחזוקת מבנים, מכונות וכלים במתקני מייצרים מזון מהחי (בינוי, חצרות, ביוב וניקוזים,

4. דיגום מזון ובדיקות מעבדה כאימות על תכניות בטיחות מזון. שיטות דגימה מודרניות לאימות סניטציה, תהליכי

5. ניקיון וחיטוי של מבנים ומפעלים מייצרים מזון מהחי. אימות וטרינרי על תכניות SPS (Sanitation)

ניהול סיכונים, הערכת סיכונים, תקשורת סיכונים. תכניות בקרה עצמית, דרישות הרגולטור.

מיקרוביולוגיים וקריטריונים (Objectives), POs (Process Objectives),

מערכות הספקת מים).

ייצור וקריטריונים לפסילת אצוות מוצרים.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) ו-Performance Standards).

6. אימות וטרינרי על תכניות PRP (Programs Prerequisite) ותוכניות HACCP (Analysis Hazard Critical

7. פיקוח וטרינרי על הייצור הראשוני (Production Primary), פיקוח על משקי מגדלי בעלי חיים במבט בטיחות

8. פיקוח וטרינרי על הייצור המשני I: שחיטת בהמות. בדיקות טרם שחיטה (Mortem Ante), בדיקות לאחר

השחיטה (Mortem Post), אימות תכניות להפחתת פתוגניים בבהמות. (STECs, spp Salmonella).

9. פיקוח וטרינרי על הייצור המשני II: שחיטת עופות. בדיקות טרם שחיטה (Mortem Ante), בדיקות לאחר

השחיטה (Mortem Post), אימות תכניות להפחתת פתוגניים בבהמות. (spp Salmonella, Campylobacter

10- פיקוח וטרינרי על הייצור המשני III: מיון דגים. בדיקות אורגנולפטיות, בדיקות כימיות, טריות ו Rigor Mortis

11. פיקוח וטרינרי על מוצרים מעובדים I: (products Meat & preparation Meat). אימות על תכניות הפחתת

12. פיקוח וטרינרי על מוצרים מעובדים II: מוצרי דגים, ביצים וחלב, מוצרים מעוקרים, שיטות עיבוד שונות (פסטור,

13. פיקוח וטרינרי על מדינות יבוא מוצרים מהחי. שקילות (equivalence), הסכמים בינלאומיים, שלבי לאישור

Control Points)

מזון.

Jejuni)

בדגים, שיפוט דגים.

פתוגניים במוצרים RTE (Eat to Ready), *monocytogenes Listeria & spp Salmonella*.

תסיסה, יבוש, עישון ועיקור), פיקוח וטרינרי על כל אחת מהשיטות עיבוד אלה.

מדינות, ביצוע פיקוח במדינות יבוא (Audits Situ In).

חומר חובה לקריאה:
ימסר בהמשך

חומר לקריאה נוספת:

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 0 %

הרצאה 0 %

השתתפות 10 %

הגשת עבודה 0 %

הגשת תרגילים 0 %

הגשת דו"חות 0 %

פרויקט מחקר 90 %

בחנים 0 %

אחר 0 %

מידע נוסף / הערות: