



Universität Zürich

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene

Winterthurerstrasse 272
CH-8057 Zürich
Tel. +41 44 635 86 51
Fax +41 44 635 89 08
iils@fsafety.unizh.ch
www.ils.unizh.ch

Prof. Dr. R. Stephan
Direktor

Kernmodul Lebensmittelhygiene

Zeitkredit:

47 Stunden

Lehrformen:

Vorlesung, Selbststudium, Exkursion, Produktdemonstrationen

Lehrinhalte:

Technologie des Schlachtens (Schlachtprozess)
Nationale Rechtsgrundlagen Fleischgewinnung
Schlachthygiene
BSE-Massnahmen in der Fleischgewinnung
Exkursion Schlachthof
Technologie der Milchgewinnung
Nationale Rechtsgrundlagen Milchgewinnung
Mastitis aus milchhygienischer Sicht
Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie
Fleisch als Rohmaterial
Milch als Rohmaterial
Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit (Kühlen, Gefrieren, Erhitzen, Pökeln, Räuchern)
Technologie ausgewählter Fleischerzeugnisse (Brühwurstwaren, Kochpökelfleischwaren)
Technologie ausgewählter Milcherzeugnisse (Butter, Käse)
HACCP – Konzept
Rückstandsproblematik am Beispiel Antibiotikarückstände
Lebensmittelintoxikationserreger
Lebensmittelinfektionserreger
Fischvergiftungen