**5.2 ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

***Διδάσκουσα. Κωνσταντίνα Σταθοπούλου ΠΕ.87.09 Βρεφονηπιοκομίας – ΠΕ.23 Ψυχολόγος – MSc (Επιστήμες της Αγωγής - Διαταραχές Προφορικού και Γραπτού Λόγου ΕΑΠ-Πανεπιστημίου Θεσσαλίας)..***

***Βοηθητικές ερωτήσεις για την καλύτερη κατανόηση του μαθήματος. Οι ερωτήσεις είναι ενδεικτικές.***

***Ο κάθε μαθητής-μαθήτρια μπορεί να δώσει τις δικές του ερωτήσεις για την καλύτερη κατανόηση και εμπέδωση του μαθήματος.* 22 Δεκεμβρίου 2020**

**Εισαγωγή**

1. ***Ποια η σημασία της υγιεινής των τροφίμων;***
2. ***Τι ονομάζουμε τρόφιμα;***
3. ***Ποια είναι τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης;***
4. ***Ποια είναι τα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης;***
5. ***Τι άλλο εισάγεται στην κατηγορία των τροφίμων;***

**5.2.1. ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

1. ***Τι ονομάζουμε αλλοίωση τροφίμων και σε πόσες κατηγορίες χωρίζονται;***
2. ***Ποια τρόφιμα ανήκουν στην πρώτη κατηγορία;***
3. ***Ποια τρόφιμα ανήκουν στη δεύτερη κατηγορία;***
4. ***Ποιοι παράγοντες συμβάλλουν στην αλλοίωση των τροφίμων; (ονομαστικά και αναλυτικά να τους ξέρετε)***
5. ***Ποιοι είναι οι μικροοργανισμοί που συμβάλλουν στην αλλοίωση των τροφίμων;***
6. ***Ποια τρόφιμα και τα προϊόντα τους είναι δυνατόν να μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς;***
7. ***Πού περιέχονται οι βρουκέλλες;***
8. ***Πού ανευρίσκονται οι σαλμωνέλλες;***
9. ***Από πού μολύνονται τα φυτικής προέλευσης τρόφιμα;***
10. ***Ποια η δράση των ενζύμων στην αλλοίωση των τροφίμων;***
11. ***Ποια η επίδραση της υγρασίας στα τρόφιμα και πώς επιτυγχάνεται η συντήρησή τους;***
12. ***Ποια η επίδραση του οξυγόνου στα τρόφιμα;***
13. ***Ποια η επίδραση της θερμοκρασίας στα τρόφιμα;***
14. ***ποια είναι τα ποιο ευαίσθητα τρόφιμα;***
15. ***Ποια η δράση των τρωκτικών και των εντόμων στην αλλοίωση των τροφίμων;***

**5.2.2. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΜΕΤΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

1. **Ποιες είναι οι ασθένειες που έχουν ως αιτία διάφορους μικροοργανισμούς και τις τοξίνες τους;**
2. ***Ποιες είναι οι ασθένειες που οφείλονται σε δηλητηριώδεις ουσίες οι οποίες υπάρχουν στα ίδια τα τροφιμα;***

***Η ενότητα 5.2.3 δεν είναι στην ύλη***

**5.2.4. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

1. ***Ποια είναι τα υγειονομικά μέτρα προστασίας των τροφίμων;***

**5.2.5 ΟΙ ΔΕΚΑ ΧΡΥΣΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΟΥ Π.Ο.Υ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ**

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

1. **Ποιοι είναι οι δέκα χρυσοί κανόνες του Π.Ο.Υ (Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας) για την ασφαλή προετοιμασία των τροφίμων;**

***Οι ενότητες 5.2.4 και 5.2.5 είναι πολύ σημαντικές. Πολύ καλή μελέτη.***

***Λέξεις Κλειδιά (υγιεινή των τροφίμων, τρόφιμα, τρόφιμα ζωϊκής-φυτικής προέλευσης, μικροοργανισμοί, βρουκέλλες, σαλμωνέλλες, ένζυμα, υγρασία, οξυγόνο ατμόσφαιρας, θερμοκρασία, τρωκτικά, έντομα, σταφυλόκοκκος, κλωστηρίδιο της αλλαντιάσεως, τροφικές δηλητηριάσεις, μανιτάρια, ψύξη, κατάψυξη, παστερίωση, αποστείρωση, ξήρανση, ακτινοβολία, παθογόνοι μικροοργανισμοί)***

***Καλό Διάβασμα***