**ПИТАЊА ЗА 11. НЕДЕЉУ НАСТАВЕ – Хигијена и екологија**

1. У циљу оцене квалитета и здравствене исправности намирница врше се који прегледи?
2. Органолептички преглед намирница.
3. Микробиолошки преглед намирница.
4. Хемијско-физички преглед намирница.
5. Тровања храном и врсте узрочника.
6. Шигелоза.
7. Listeria monocytogenes у храни.
8. Салмонелоза.
9. Escherichia coli.
10. Staphylococcus aureus.
11. Clostridium perfringens.
12. Ботулизам.
13. Вирусне инфекције алиментарног порекла.
14. Тровање гљивама.
15. Тровање печуркама са кратком латенцијом.
16. Тровање печуркама са дугом латенцијом.
17. Ерготизам.
18. Микотоксини.
19. Адитиви и групе.
20. Боје и конзерванси.
21. Антиоксиданси.
22. Заслађивачи и антибиотици.
23. Пестициди и последице које настају услед њиховог присуства у храни.
24. Шта подразумева фалсификовање хране-намирница?
25. HACCP систем и други системи квалитета у области хране.