



QB-Élelem

Windows - SQL

Receptek, dietetika és
élelmiszer-biztonság
adattartalma



Planetárium, 2005. október 18.



Gyuricza Ákos



DIETETIKA ÉS AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG ADATTARTALMA

*A QB új élelmezési programjának
előnyei a felhasználók számára*



AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁG ÉPÍTŐKÖVEI

◆ JOGSZABÁLYOK

(pl.: 80/1999. GM-EüM-FVM,
90/2003. FVM- ESzCsM rendelet)

◆ GMP/GLP/GHP → HACCP



MI A HACCP ?

(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

- ◆ OLYAN RENDSZER, AMELY **MEGHATÁROZZA, ÉRTÉKELI ÉS SZABÁLYOZZA** AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG SZEMPONTJÁBÓL **JELENTŐS VESZÉLYEKET**.
- ◆ EGY **ESZKÖZ** AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG MEGTEREMTÉSÉHEZ A **MEGELŐZÉS ÉS A „KÖTELEZŐ GONDOSSÁG”** KÖVETELMÉNYEIRE VONATKOZÓAN.



„TERMÉKLEÍRÁS” MINTA

- ◆ Recept és technológiai leírás
- ◆ Csíracsökkentési eljárások
- ◆ Forgalmazás / értékesítés módja
- ◆ Minőség megőrzési idő
- ◆ Várható felhasználás (fogyasztó?)
- ◆ Összetétel (tápanyagtartalom)



A QB ÚJ PROGRAMJÁBAN

BENNE VAN:

- ◆ 1390 nyersanyag és a biológiai értékük
- ◆ 800 etalon recept
- ◆ A korszerű tápanyagszámítás lehetősége
- ◆ A receptek teljes technológiai leírása
- ◆ Tálalási és ételkészítési-biztonsági javaslatok

ÚJDONSÁG:

- ◆ Egy receptkód alatt megtalálhatóak a diétaváltozatok is
- ◆ A diétás ételkészítési lehetőségeket tartalmazza a technológiai leírás
- ◆ A recepttörzs alkotói aktív, vagy inaktív törzsé alakíthatóak
- ◆ Létrehozható „recept a receptben”





QB-Élelem

Windows - SQL

Köszönöm figyelmüket!



Planetárium, 2005. október 18.

