



18.06.2011

Elintarviketuotannon hygienian erikoistumiskoulustelu

Kuulusteluvaatimukset

Erikoiseläinlääkärikoulutus 2011

1. Korkeala, H. (toim.). "Elintarvikehygieniä – ympäristöhygieniä, elintarvike- ja ympäristötoksikologia. WSOY, Helsinki 2007.
2. Fellows, P.J. Food processing technology: Principles and practice. 3rd ed., Woodhead Publishing Limited, 2009.
3. Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A. & Holah, J (toim.). Handbook of hygiene control in the food industry. Woodhead Publishing Limited, Cambridge 2005.
4. Hallikainen A., Rautala T., Karlström U., Kostamo P., Koivisto P., Pohjanvirta R., Hietaniemi V., Rajakangas L., Tuomaala V., Kankaanpää H., Verta M., Kostiainen E., Kurttio P., Turtiainen T., Kiviranta H., Komulainen H., Rantakokko P., Viluksela M., Niemi E., Nuotio K., Siivinen K.: Elintarvikkeiden ja talousveden kemialliset vaarat. Eviran julkaisuja 15/2010.
5. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset nrot: 852/2004, 853/2004, 854/2004
6. Cox, J.M. and Pavic, A. Advances in enteropathogen control in poultry production. Journal of Applied Microbiology. 2009; 108: 745-755.
7. Davies, P. Intensive swine production and pork safety. Foodborne pathogens and disease. 2011; 8:189-201.
8. LeJeune, J.T. and Rajala-Schultz, P.J. Unpasteurized Milk: A Continued Public Health Threat. Clinical Infectious Diseases. 2009; 48: 93-100.
9. Oliver, S.P., Boor, K.J., Murphy, S.C. and Murinda, S.E. Food Safety Hazards Associated with Consumption of Raw Milk. Foodborne pathogens and disease. 2009; 6: 793-806.
10. Wegener, H.C. Danish initiatives to improve the safety of meat products. Meat Science. 2010; 84: 276-283.

Kopiotilaukset: Viikin tiedekirjasto, Viikinkaari 11 A (PL 62), 00014 puh. (09) 191 58040, fax. (09) 191 58011

Kirjojen ryhmätalauksesta yleensä mahdollista saada alennusta. Www-kirjakauppojen osoitteita, mm. www.bokus.com ja www.amazon.com.