

KURSUS	:	KESIHATAN AWAM VETERINAR <i>(Veterinary Public Health)</i>
KOD KURSUS	:	VPM 4500
KREDIT	:	4 (3+1)
JUMLAH JAM PEMBELAJARAN PELAJAR	:	160 jam per semester
PRASYARAT	:	VPM 3300, VPM 3340, VPM 3351
HASIL PEMBELAJARAN	:	<p>Pelajar dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. menilai kepentingan pemeriksaan dan jaminan kualiti ke atas makanan berasal haiwan di rumah sembelih dan kilang pemprosesan makanan serta makanan halal (C6, CTPS) 2. mengukur kualiti makanan berasal haiwan (P4, EM) 3. menerangkan penyakit zoonosis, penyakit bawaan makanan, mikrobiologi makanan berasal haiwan, residu antibiotik, bakteria tahan antibiotik dan isu berkaitan keselamatan makanan berasal haiwan (A3, LL)
SINOPSIS	:	<p>Kursus ini meliputi penyakit zoonosis dan penyakit bawaan makanan, keselamatan makanan, pemeriksaan daging, residu serta jaminan kualiti makanan berasal haiwan dan prinsip makanan halal dan memberi kemahiran dalam pemeriksaan mikrobiologi daging dan susu.</p> <p><i>(This course covers zoonoses and foodborne diseases, food safety, meat inspection and residues as well as quality assurance of food of animal origin and principles of 'halal' food, and provides skills in microbiological examination of meat and milk).</i></p>

KANDUNGAN

	Jam Pembelajaran <u>Bersemuka</u>
KULIAH :	
1. Pengenalan kepada kesihatan umum veterinar	1
2. Penyakit Zoonosis	2
- definisi, pengekelasan, faktor risiko	
- cara transmisi	
3. Penyakit Zoonosis	6
- penyakit penting	
- penyakit muncul baru dan muncul semula (<i>emerging and reemerging zoonoses</i>)	
4. Mikrobiologi makanan berasal haiwan	5
- daging	
- susu	
- telur	
- makanan laut	
5. Penyakit bawaan makanan berasal haiwan	3
- definisi, pengkelasan, penyebab	
- faktor risiko	
1. Penyakit bawaan makanan berasal haiwan	4
- penyakit penting	
2. Prinsip dan kepentingan pemeriksaan dan jaminan kualiti makanan berasal haiwan di kilang pemprosesan makanan	7
- pembersihan dan penyahjangkitan	
- kawalan kualiti makanan dan 'hazard'	
- pembersihan dan penyahjangkitan	
- kawalan kualiti makanan dan 'Hazard Analysis Critical Control Point' (HACCP)	
- penilaian risiko (risk assessment)	
8. Prinsip makanan halal	2

3. Undang-undang makanan	2
10. Pemeriksaan daging di rumah sembelih	3
- keperluan operasi rumah sembelih	
- tujuan, jenis dan cara pemeriksaan	
11. Pemeriksaan daging di rumah sembelih	3
- penilaian dan keputusan pemeriksaan	
12. Kesan penggunaan drug veterinar dan antibiotik pada haiwan dan dalam makanan haiwan	4
- definisi dan kesan residu antibiotik ke atas kesihatan manusia	
- kemunculan dan kepentingan bakteria tahan antibiotik	
Jumlah	42

		Jam Pembelajaran <u>Bersemuka</u>
AMALI :	1. Mengenal kaedah pemeriksaan mikrobiologi makanan	3
	2. Memeriksa mikrobiologi daging ayam dan ruminan mentah	3
	3. Memeriksa mikrobiologi makanan – sedia-dimakan (ready-to-out foods)	3
	4. Memeriksa mikrobiologi susu dan air	3
	5. Menerap kriteria mikrobiologi dan keselamatan makanan	3
	6. Membuat lawatan amali ke rumah sembelih	6
	7. Membuat lawatan amali ke loji pemproses makanan berasal haiwan	6
	8. Mengesan sisa antibiotik dalam daging dan susu	3

9. Menyiasat kes berkaitan penyakit zoonosis mengguna 'computer-assisted learning programme'	6
10. Melaksana pembelajaran berpusatkan pelajar berkaitan penyakit bawaan makanan	6
Jumlah	42

PENILAIAN : Kerja Kursus 60%
Peperiksaan Akhir 40%

- RUJUKAN** :
1. Acha, P.D. and Szyfres, B. (2006) *Zoonoses and Communicable Diseases Common to man and Animals, Vols. I – III (4th Edition)*. Washington. PAHO.
 2. Buncis, S. (2006). *Integrated Food Safety and Veterinary Public Health*. London: CABI Publishing.
 3. Gracey, J.F., Collins, D.S. and Huey, R.J. (1999) *Meat Hygiene (10th Edition)*. London: WB Saunders Co. Ltd.
 4. O.I.E Scientific and Technical Review (2000). Paris: *An Update on Zoonosis* 19(1).
 5. Riemann, H. (2005) *Foodborne Infections and Intoxications (4th Edition)*. Washington: Academic Press Ltd.