



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

LIVSMEDELSHYGIEN

KLG050

Food Hygiene

Poäng: 3.0 **Betygskala:** UG **Kursansvarig:** Göran Molin. Goran.Molin@livsteki.lth.se
Förkunskapskrav: behörighet att få läsa inriktningskurser **Rekomenderade förkunskaper:** allmän mikrobiologi **Prestationsbedömning:** inlämningsuppgifter under kursens gång, godkänd laborationskurs och aktivt deltagande på föreläsningar.

Mål:

Kursens målsättning är att ge sådana baskunskaper i mikrobiologisk livsmedelshygien att studenten kan resonera i livsmedelshygieniska termer och göra egna livsmedelshygieniska bedömningar, såväl riskbedömningar som att sätta upp kontrollprogram för en livsmedelsproduktion.

Innehåll:

Livsmedelshygieniska hänsynstaganden utgör en tung ekonomisk post i all livsmedelsproduktion. Detta gäller både i fråga om åtgärder som syftar till att minimera möjligheterna för sjukdomsframkallande mikroorganismer att spridas via livsmedel och i fråga om åtgärder som inriktas mot att förhindra att livsmedel förstörs av mikroorganismer. Misstag, eller rentav endast befarade misstag, i bedömningarna kan leda till stora ekonomiska konsekvenser för såväl den producerande industrin som för samhället i sin helhet.

Litteratur:

Molin, G.: Lectures in Food Hygiene.