



Kursplan för läsåret 2008/2009
(Genererad 2008-07-17.)

MIKROBIOLOGI II - LIVSMEDELSSÄKERHET YTHF01 Microbiology II - Food Safety

Antal högskolepoäng: 7,5. **Betygskala:** UG. **Nivå:** G2 (Grundnivå, fördjupad).
Undervisningspråk: Kursen ges på svenska. **Överlappar följande kurs/kurser:** YTH202 och YTH202. **Obligatorisk för:** YL1. **Kursansvarig:** Ingrid Blomqvist, ingrid.blomqvist@food.lth.se, YTH. **Förutsatta förkunskaper:** YTHA01 Mikrobiologi I. **Prestationsbedömning:** En skriftlig rapport samt två muntliga redovisningar. **Poängsatta delmoment:** 3.

Syfte

Kursens syfte är att praktiskt tillämpa samt fördjupa kunskaperna om mikroorganismerna i maten, hur matens kvalitet och säkerhet påverkas av hanteringen genom hela produktionsledet och vilka konsekvenserna kan bli för konsumenterna vid bristfällig hantering. Kursen skall även ge kunskap om gällande lagtext för livsmedelsproduktion.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för lagar och bestämmelser rörande livsmedelssäkerhet och kontroll, hur lagarna är uppbyggda samt hur och var man söker för att vara uppdaterad.
- kunna upprätta ett egenkontrollprogram, över en avgränsad verksamhet, baserat på HACCP-principerna
- kunna förklara begreppen BRC (EMV), Spårbarhet och ISO 22000:2005
- kunna identifiera specifika riskmoment för olika typer av livsmedelsproduktion samt ge förslag på hur dessa risker kan minimeras eller helst elimineras.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna utföra en väl anpassad hygienkontroll för olika typer av livsmedelsproduktion.
- kunna sammanfatta ett projektarbete genom såväl en muntlig som en skriftlig rapport riktad till en uppdragsgivare.

Innehåll

Under denna del ligger betoningen på begreppen matförgiftning, hygien och egenkontroll med HACCP. Inledande moment är en laboration som illustrerar hur en hygienkontroll

kan genomföras, lagtexterna rörande livsmedel och dess hantering behandlas varefter studenterna i mindre grupper själva får lägga upp och genomföra en kvalitetskontroll ute på livsmedelsanläggningar av olika slag. I denna skall ingå begrepp och moment som flödesschema, olika mikrobiella kontroller, som hygienkontroll av produktionslokal med verktyg och personal, en kontroll av råvaror, förpackningar/serveringsgods m fl liknande objekt, färdig produkt samt i förekommande fall kontroll av produkter som hållbarhetslagrats. Olika temperaturförlopp (ex varmhållning, utskick, nedkylning, återuppvärmning, pastörisering eller liknande) skall följas. På respektive produktionsplats skall studenterna utifrån HACCP-begreppet identifiera och kontrollera de kritiska punkterna, ställa dessa i relation till hur de beaktas i produktionsplatsens egenkontrollprogram, göra en bedömning av själva kontrollprogrammet samt undersöka i vilken mån det faktiskt fungerar i verksamheten. Begrepp som BRC (EMV), Spårbarhet, ISO 22000:2005 m fl introduceras även här.

Litteratur

Thougaard m fl: Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer. Studentlitteratur 2001. ISBN: 91-44-01569-0

Blomqvist,I: Grundkompendium för laborationer i mikrobiologi, YTH-livsmedel. KFS AB, Campus Helsingborg

Molin,G: Livsmedelsmikrobiologi. Kemicentrum, Lunds universitet

Livsmedelsverkets hemsida, <http://www.slv.se/>

Artikelsamlingar rörande HACCP-principen samt aktuella matförgiftningar.

Poängsatta delmoment

Kod: 0108. **Benämning:** Projektredevisning, muntlig; kvalitetskontroll.

Antal Högskolepoäng: 1. **Betygskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Godkänd muntlig redovisning. Samtliga gruppens medlemmar ska aktivt medverka vid redovisningen. **Delmomentet omfattar:** En muntlig rapport över det inom temat genomförda projektarbetet skall genomföras.

Kod: 0208. **Benämning:** Projektrapport: kvalitetskontroll.

Antal Högskolepoäng: 5,5. **Betygskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Aktivt deltagande under projektarbetet och godkänd rapport. Projektet utföres i grupp men alla i gruppen ska kunna redogöra för och förklara innehållet i rapporten. **Delmomentet omfattar:** En skriftlig rapport över det inom temat genomförda projektarbetet skall genomföras.

Kod: 0308. **Benämning:** Muntlig presentation: matförgiftningar.

Antal Högskolepoäng: 1. **Betygskala:** UG. **Prestationsbedömning:** Muntlig presentation av arbetet. Momentet utföres i grupp men alla i gruppen ska kunna redogöra för innehållet i artikelsamlingen. **Delmomentet omfattar:** En muntlig redovisning av en utdelad artikelsamling om matförgiftningar.