



LIVSMEDELSHYGIEN

KLG 050

Food Hygiene

Antal poäng: 3.0. **Valfri för:** K4Li. **Kursansvarig:** Göran Molin.

Goran.Molin@livsteki.lth.se **Förkunskapskrav:** behörighet att få läsa inriktningskurser

Rekommenderade förkunskaper: allmän mikrobiologi **Prestationsbedömning:**

inlämningsuppgifter under kursens gång, godkänd laborationskurs och aktivt deltagande på föreläsningar.

Målbeskrivning

Kursens målsättning är att ge sådana färdigheter i mikrobiologisk livsmedelshygiene 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.
