

## Vurdering af mikrobiologiske analyseresultater i fødevarerindustrien

### Formål

At kursisterne opnår en større viden om anvendelsesmulighederne af mikrobiologiske analyseresultater.

### Målgruppe

Personer der arbejder med produktionskontrol.

### Deltagerforudsætninger

Personer på levnedsmiddelteknikker niveau eller tilsvarende.

### Indhold og program

#### 1. lektion - Introduktion

Præsentation af kursus og kursusedtagere.

#### 2. - 3. lektion - Aktuelle patogene mikroorganismer

Gruppering efter aktualitet, systematik, økologi.

Hvad betyder de omtalte mikroorganismer i fødevaresammenhæng.

Hvor leder man efter dem?

Hvordan påvises de?

#### 4. lektion - Ikke-patogene mikroorganismer

Hvilke er det relevant at undersøge for og hvorfor?

Hvornår er en fødevarer uacceptabel?

Hvornår kan man sige noget om at en fødevarer er for gammel eller at hygiejnen har været for dårlig?

#### 5. - 7. lektion - Gruppearbejde

Introduktion til gruppearbejde.

##### Gruppearbejde a:

- En case vedrørende sygdomstilfælde (epidemiologi)
- En case vedrørende sygdomstilfælde (enkelt tilfælde)
- En case vedrørende hygiejne

Opgaverne løses i grupper á 4 personer. Grupperne afgør selv om de vil løse den ene eller begge opgaver.

Grupperne bestemmer selv hvilke mikrobiologiske parametre der skal analyseres for.

Herefter udleveres analyseresultater for de valgte parametre.

## KURSUSBESKRIVELSE

### Vurdering af mikrobiologiske analyseresultater i fødevarerindustrien

#### *Gruppearbejde a (fortsat):*

Ud fra analyseresultaterne planlægger grupperne den videre aktion, der kan bestå af:

- Eventuelle yderligere analyser
- Brug af spørgeskema
- Tilsyn
- Andet

#### *Gruppearbejde b:*

For alle grupper er der analyseresultater fra forskellige produkter, der skal vurderes.

8. - 9. lektion - Fremlæggelse og samlet diskussion af gruppearbejde.

Hvilke konklusioner kan man drage/ikke drage ud fra analyseresultaterne.

10. lektion - Prøveudtagning og plan for prøveudtagning.

11. - 12. lektion - Den mikrobiologiske database

13. - 14. lektion - Fødevarerens sikkerhed, Danmark som foregangsland.

15. lektion - Evaluering, afslutning.

#### **Undervisere**

Laboratoriechef Inge Middelboe, Fødevarerstyrelsen, Region Syd

Dyrlæge og mikrobiolog Susanne Grønnehave Mogensen, Fødevarerstyrelsen, Region Syd

#### **Kursusleder**

Cand. med. vet. Mette Nielsen

#### **Yderligere oplysninger**

Yderligere oplysninger om kursusindhold fås ved henvendelse til kursusleder Mette

Nielsen tlf. : 4634 6422, e.mail: [mn@srts.dk](mailto:mn@srts.dk)

#### **Tilmelding:**

Til kursussekretær Birte Hoberg, Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000

Roskilde, tlf.: 4634 6404, fax 4634 6409, e-mail: [bbh@srts.dk](mailto:bbh@srts.dk)

#### **Praktiske oplysninger**

Varighed: 2 dage, dag 1 kl. 10:00- 17:00, dag 2 kl. 08:00 - 16:00

Datoer: se oversigten

Pris: Se oversigten, Kursusprisen er inkl. undervisningsmaterialer og forplejning i dagtimerne, men i eks. kost og logi i øvrigt.

Kurstype: IDV

Sted: Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde