



Kursus
1 dag
Nr. 90406 P

DKK 6.200
ekskl. moms

Dato
29-04-2024
28-10-2024

Sted
Aarhus
Aarhus

Mikrobiologi for kvalitetsfolk

Bliv bedre til at vurdere mikrobiologiske risikofaktorer og lær om mikroorganismer; bakterier, skimmel, vira og parasitter, der har betydning for sikkerheden i fødevareproduktion og forebyggelse af fødevarebåren sygdom.

Mikrobiologiske risikofaktorer

Forståelse og styring af fødevaremikrobiologi er ofte lidt mere kompleks end mange fysiske og kemiske risikofaktorer. Deltagerne bliver bedre til at vurdere relevante mikrobiologiske risikofaktorer og får en øget viden om produktionshygiejne og om betydningen af at kende produktets karakteristika.

Vækst, overlevelse og drab af mikroorganismer vil blive gennemgået i relation til sikker konservering. Dannelse af biofilm og betydningen af rengøring og god hygiejne beskrives. Gældende mikrobiologiske kriterier (grænseværdier) og vurdering af kimal vil blive omtalt. Eksempler på udbrud af fødevarebåren sygdom og nye trusler vil blive brugt til læring. Deltagernes egne spørgsmål og problemstillinger kan inddrages i det omfang det ønskes.

Deltagerprofil

Som et led i generel hygiejneuddannelse henvender kurset sig til kvalitetsfolk, produktionsledere og operatører, der beskæftiger sig med fødevareproduktion. Særligt de der har ansvar for styring af processer gennem HACCP. f.eks. deltagere i HACCP teams eller operatører der styrer kritiske punkter i produktionen.

Udbytte

- Kendskab til forekomst og betydning af relevante mikroorganismer i forskellige typer fødevarer og produktionsmiljøer
- Indsigt i de vigtigste fokuspunkter for hygiejne og rengøring
- Øvelse i vurdering af kimtal i fødevarer
- Overblik over mikrobiologiske kriterier (EU-"grænseværdier" for visse varer)
- Viden om vurdering af mikrobiologiske risikofaktorer
- Forebyggelse af fødevarebårne sygdomsudbrud
- Kommer på forkant med nye trusler
- Dokumenteret træning

Indhold

- Mikroorganismer - hvad kan de og hvad kan de ikke?
- Sygdomsfremkaldende mikroorganismer
- Vækst, overlevelse, drab
- Holdbarhed vs. fødevaresikkerhed
- Konserveringsmetoder og vandaktivitet (a_w)
- Rengøring og hygiejne
- Hvad er biofilm - og hvorfor er det relevant?
- Vurdering af kimtal i fødevarer
- Gennemgang af mikrobiologiske kriterier
- HACCP på 5 min.
- Vurdering af mikrobiologiske risikofaktorer
- Udvalgte fødevarebårne sygdomsudbrud - hvad gik galt?
- Hvad bliver det næste? - nye trusler!

Indholdet vil blive løbende opdateret.

Form

Kurset veksler mellem teori og dialog med deltagerne om egne problemstillinger krydret med talrige eksempler og enkelte øvelser.

Heldagskursus med fuld forplejning i kursuslokaler på Teknologisk Institut.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lars Krusell
+45 72203491
lark@teknologisk.dk