



TU0026, Livsmedelssäkerhet, 13.5 Hp

Kursplan

Fastställd av: PN - VH, 2018-11-15

Giltig från och med: VT2020

Utbildningsnivå:

Grundnivå

Successiv fördjupning:

G2F Grundnivå, har minst 60 hp kurs/er på grundnivå som förkunskapskrav

Ämne:

- Veterinärmedicin

Betygsskala:

Godkänd / Icke godkänd

Kraven för kursens olika betygsgrader framgår av betygskriterier, som ska finnas tillgängliga senast vid kursstart.

Språk:

Svenska

Behörighetskrav:

- Veterinärexamen från land utanför EU/EES och Schweiz
- Beslut från Statens Jordbruksverk om kompletterande utbildning

- Kunskaper i svenska motsvarande kravet för grundläggande behörighet till svensk högskoleutbildning på grundnivå
- Kunskaper motsvarande Engelska 6

Mål:

Kursen ger grundläggande kunskaper om mikrobiologiska och toxikologiska livsmedelsburna hälsorisker samt olika sätt att förebygga dessa.

Efter avslutad kurs ska studenten kunna

- redogöra för grunderna i olika livsmedels produktion, distribution och hantering, samt livsmedlets kvalitet,
- redogöra för lagringsförändringar och konserveringsmetoder för olika livsmedelsgrupper och foder,
- redogöra för de infektionsämnen som orsakar livsmedelsburna infektioner och intoxikationer, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna,
- redogöra för de viktigaste toxiska ämnena som utgör livsmedelstoxikologiska risker, förklara de bakomliggande orsakerna samt ge förslag på förebyggande åtgärder och kontroll av riskerna,
- redogöra för hur riskanalyser görs för mikrobiologiska agens och toxiska ämnen i livsmedel (inkluderande riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation),
- beskriva hur kontroll före och efter slakt går till samt förklara hur man bedömer och tar beslut utifrån olika situationer gällande levande djur och kött enligt gällande författningar,
- redogöra för olika system för kontroll och kvalitetssäkring,
- utföra och bedöma enklare mikrobiologiska livsmedelsundersökningar och självständigt författa provsvar.

Innehåll:

Kursen omfattar föreläsningar, laborationer, studiebesök, seminarier, muntliga redovisningar och skriftliga uppgifter. Huvuddelen av alla i kursen ingående laborationer, studiebesök, muntliga redovisningar och skriftliga uppgifter är obligatoriska.

Kursen behandlar allmän livsmedelssäkerhet; innefattande produktion av olika livsmedel och foder, mikrobiologiska (bakterier, parasiter, svamp, virus och prioner) och toxikologiska risker i hela livsmedelskedjan från produktion till konsumtion samt allergier.

Både offentlig- och egenkontroll behandlas, vilket inkluderar revision, inspektion, provtagning och HACCP.

Kontroll före och efter slakt inbegriper besiktning med syfte att upptäcka sjukdomar som kan påverka människors hälsa och djurskydd samt misstanke om epizootisjukdomar.

Inom livsmedelstoxikologi förklaras bl.a. hur gränsvärden (MRL) för läkemedelsrester och karenstider tas fram.

Under kursen tränar studenten följande generella kompetenser: kommunikationsförmåga, analysförmåga och problemlösning. Laborationsvana och sterilteknik ingår under de praktiska momenten.

Hållbarhet

Kursen ger kunskap om hur man förvarar livsmedel och foder så att de håller så länge som möjligt samt är säkra för konsumenten vid förtäring. På så sätt minskas matsvinnet, djur och människor skyddas från sjukdom; vilket inkluderar de miljömässiga, ekonomiska och sociala perspektiven av begreppet hållbarhet.

Examinationsformer och fordringar för godkänd kurs:

Godkända tentamina samt godkänt deltagande i obligatoriska moment. - Examinatorn har, om det finns skäl och är möjligt, rätt att ge en kompletteringsuppgift till den student som inte blivit godkänd på en examination. - Om studenten har ett beslut från SLU om riktat pedagogiskt stöd på grund av funktionsnedsättning, kan examinatorn ge ett anpassat prov eller låta studenten genomföra provet på ett alternativt sätt. - Om denna kursplan läggs ned, ska SLU besluta om övergångsbestämmelser för examination av studenter, som antagits enligt denna kursplan och ännu inte blivit godkända. - För examination av självständigt arbete (examensarbete) gäller dessutom att examinatorn kan tillåta studenten att göra kompletteringar efter inlämningsdatum. Mer information finns i utbildningshandboken.

Ansvarig institution/motsvarande:

Institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsovetenskap

Kompletterande uppgifter

Programkoppling:

- TU001

Moduluppsättning:

- Enda modul, 13.5 hp
- Livsmedelssäkerhet 1, 6.0 hp
- Livsmedelssäkerhet 2, 5.0 hp
- Livsmedelssäkerhet 3, 2.5 hp

Kursen ersätter:

TU0003

Övrig information:

- Rätten att delta i undervisning och/eller handledning gäller endast det kurstillfälle, som studenten blivit antagen till och registrerad på.
- Om det finns särskilda skäl, har studenten rätt att delta i moment som kräver obligatorisk närvaro vid ett senare kurstillfälle. Mer information finns i utbildningshandboken.