

Preliminärt schema för Livsmedelshygien, LV0120

Modul 1

Delkursledare: Su-Lin Hedén

Obligatoriska moment för Modul 1: Samtliga seminarier och Redovisning av arbetsuppgifter Modul 1

Datum	Tid	Moment/Föreläsare
31-Okt	09:00-10:00	Upprop, introduktion till kurs, introduktion till Mikrobiologi delen Karin Söderqvist, Su-Lin Heden, Bettina Müller Dagens uppgift "Grundläggande mikrobiologi,1": lyssna, svara, rätta Dagens uppgift: lyssna på föreläsningen, svara på frågorna, skicka svar till din partner, rätta din partners svar på frågorna och lämna in din partner's rättade version
01-nov	8.30-9.00	Öppen Frågestund " Grundläggande mikrobiologi,1" via Zoom Bettina Müller Dagens uppgift "Grundläggande mikrobiologi,2": lyssna, svara, rätta
02-nov	8.30-9.00	Öppen Frågestund " Grundläggande mikrobiologi,2" via Zoom Bettina Müller Dagens uppgift "Grundläggande mikrobiologi,3": lyssna, svara, rätta
06-nov	8.30-9.00	Öppen Frågestund " Grundläggande mikrobiologi,3", via Zoom Bettina Müller Dagens uppgift "Molekulära metoder 1": lyssna, svara, rätta
07-nov	8.30-9.00	Öppen Frågestund " Molekulära metoder 1", via Zoom Bettina Müller

Dagens uppgift "Molekulära metoder 2":

lyssna, svara, rätta

13:15-15:00 Fö: Eukaryota mikroorganismer: jäst och mögel Su-Lin Heden

08-nov 08:30-9:00 Öppen Frågestund " Molekulära metoder 2", via Zoom

Bettina Müller

11:15-12:00 Seminarium (Eukaryota mo), diskussion av instuderingsfrågor
Su-Lin Heden

EM Ingen schemalagd undervisning

sista inlämningsdag av alla uppgifter från mikrobiologidelen

09-nov 09:15-11:00 Fö Livsmedelsfermentation Su-Lin Heden

Inläsning

10-nov 08:30-9:15 Seminarium (Livsmedelsfermentation), diskussion av instuderingsfrågor
Su-Lin Heden

13:15-15:00 Fö Mikrobiell förskämning av livsmedel och konservering av livsmedel
Su-Lin Heden

13-nov 11:15-12:00 Seminarium (Mikrobiell förskämning av livsmedel och konservering av
livsmedel), diskussion av instuderingsfrågor Su-Lin Heden

13:15-15:00 Fö Livsmedelspatogener Su-Lin Heden

14-nov 09:15-11:00 Fö Mykotoxiner Åsa Svanström, SLV

11:15-12:00 Seminarium (Livsmedelspatogener), diskussion av instuderingsfrågor
Su-Lin Heden

14:15-15:30 Introduktion till labb och beskrivning av arbetsuppgift

Bettina Müller

Modul 2

Delkursledare: Karin Söderqvist

Rödmarkerat = obligatorisk närvaro/inlämning av obligatorisk uppgift

OBS! Det är en stark rekommendation att närvara vid samtliga föreläsningar för att uppnå kunskapsmålen och bli godkänd på kursen

Vecka 46

Ons 15 nov

09.15-10.00 **Introduktion till kursen inkl. introduktion till övning matförgiftningsanamnes (KS)**

10.15-12.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Introduktion till toxikologisk livsmedelssäkerhet
/riskbedömning

13.00 – 13.45 Livsmedelsallergier och – intoleranser (VW) (inspelad föreläsning 28.30 min)

14.00 – 16.00 Tid för genomläsning/uppstart av övning matförgiftningsanamneser

Tors 16 nov

09.15-10.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Naturliga gifter/kosttillskott

10.15-12.00 Miljökontaminanter

13.15-15.00 Livsmedelsburna virus (KN) – föreläsningen ges på engelska, går bra att ställa frågor på svenska

Fre 17 nov

09.15-10.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Tillsatser

10.15-11.00 Mutagener vid tillagning

12.15-14.00 Livsmedelsburna bakterier, del 1 (IH)

14.15-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser

Vecka 47

Mån 20 nov

09.15-11.00 Livsmedelsburna bakterier, del 2 (IH)

12.15-14.00 *Livsmedelstoxikologi (AG)* - Bekämpningsmedel

14.15–16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser

Tis 21 nov

09.15-10.00 Epidemiologiska grundbegrepp (EB) (inspelad föreläsning 32 min)

10.15-12.00 Utbrottsutredning (KS)

13.00-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser

Ons 22 nov

09.15-12.00 Livsmedelsburna parasiter (GG)

13.15-14.00 Vegetabilier (KS)

14.15-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser

Tors 23 nov

09.15–10.00 Fjäderfäslakt och äggproduktion (EB)

10.15-11.00 Mjolk och mjölkprodukter ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv (JBa)

11.15-12.15 Slakthygien och slaktteknik (OT)

13.00-16.00 Tid att arbeta med övning matförgiftningsanamneser/självstudier

Fre 24 nov

9.15-12.00 Kött och köttprodukter (KS) (inspelad föreläsning 28 minuter)
Fisk och skaldjur (MM) (inspelad föreläsning 24 + 26 + 18 + 15 min)

13.15-16.00 Vatten (MM) (inspelad föreläsning 28 + 27 min)
Självstudier

Deadline "Matförgiftningsanamneser". Lämna in i Canvas senast 23.59.

Vecka 48

Mån 27 nov

09.15-11.00 Genomgång övning matförgiftningsanamneser (KS)

11.15-12.00 Mikrobiologisk riskbedömning (KS) (inspelad föreläsning 42 min)

13.00-16.00 Hygien och rengöring (MM) (inspelad föreläsning 1 h 10 min)
Självstudier

Tis 28 nov

09.15-11.00 Livsmedelsmikrobiologisk provtagning och analys del I (MM)

11.15-12.00 Livsmedelsmikrobiologisk provtagning och analys del II (KS)

13.15-14.00 Forts. Livsmedelsmikrobiologisk provtagning och analys del II samt presentation av Vetbact-fall samt övning analysprotokoll (KS)

14.15-16.00 Tid att arbeta med Vetbact-fall / självstudier

Ons 29 nov

09.15-16.00 Tid att arbeta med Vetbact-fall / självstudier

Deadline Vetbact-quiz. Besvara frågorna i quiz senast 23.59

Tors 30 nov

Inläsning

Fre 1 dec

Inläsning

Vecka 49

Mån 4 dec

08.00-12.00 Tentamen Modul 1+2, sal meddelas senare

13-17 Genomgång av säkerhetsrutiner på labb och start labb Modul 1, BÖL (JB, BM)

Tis 5 dec

09.15-12.00 Laboration Livsmedelshygien (Modul 2), BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Mikrobiologi och Livsmedelsmikrobiologi (Modul 1), BÖL (JB, BM)

Ons 6 dec

09.15-12.00 Laboration Modul 2, BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Modul 1, BÖL (JB, BM)

Tors 7 dec

09.15-12.00 Laboration Modul 2, BÖL (KS)

13.15-17.00 Laboration Modul 1, BÖL (JB, BM)

Fre 8 dec

08.15-12.00 Laboration Modul 1; Mögel, BÖL (AB, JB)

13.15-15.00 Laboration Modul 2, BÖL

Vecka 50

Mån 11 dec

09.15-12.00 Arbeta med övning analysprotokoll/lab.fall (breakout rooms) Modul 2

13.00-15.00 Redovisning/genomgång övning analysprotokoll + lab.fall Modul 2

Tis 12 dec

08.00-17.00 Hemarbete arbetsuppgift Modul 1

Ons 13 dec

08:00-17:00 Hemarbete arbetsuppgift Modul 1

Tors 14 dec

Redovisning arbetsuppgift Modul 1 i grupper (Bettina Müller) Modul 1

Föreläsare:

AB – Albina Bakeeva

JB – Johanna Blomqvist

BM – Bettina Müller

KS – Karin Söderqvist, BVF, SLU

IH – Ingrid Hansson, BVF, SLU

VW – Victoria Wahlman, Livsmedelsverket

GG – Giulio Grandi, BVF, SLU

KN – Katalin Nemes, Livsmedelsverket

MM – Madeleine Moazzami, BVF, SLU

AG – Anders Glynn, BVF, SLU

EB – Emma Bergenkvist, BVF, SLU

JBa – Jakub Babol, BVF, SLU

OT – Olga Thanou, BVF, SLU

Schema Modul HACCP

Delkursledare: Rikard Hellqvist, Bergström & Hellqvist AB

Använd följande länk för föreläsningarna:

<https://us02web.zoom.us/j/2411745103>

För information om kurslitteratur, syfte, mål examinationskrav samt läsinstruktioner, se separat dokument 'Kursbeskrivning och läsinstruktioner modul HACCP'

Schema

Fredag 15 december kl 9.00-12.00

Introduktion till modul 3 HACCP

HACCP - Bakgrund, centrala aktörer och begrepp

Grundförutsättningar för livsmedelssäkerhet

Fredag 15 december kl 13.00-15.00

HACCP enligt Codex Alimentarius i relation till frivilliga certifieringsprogram och branschriktlinjer

HACCP i lagstiftningen

Måndag 18 december kl 9.00-12.00

HACCP-gruppens uppgift och roll

Beskriva produkten

Identifiera avsedd användning och användare

Konstruera och verifiera flödesscheman

Introduktion grupparbete – HACCP-plan

Tisdag 19 december, kl 10.00-15.00

Faroanalys och farostyrningsplan med styrande åtgärder och övervakning.

Validering

Grupparbete

Onsdag 20 december

Grupparbete

Torsdag 21 december (förmiddag)

Handledning grupparbete (kursledaren bokar tider med respektive grupp)

Grupparbete

Torsdag 21 december, kl 13.00-15.00

Verifiering, översyn och uppdatering av HACCP-system

Onsdag 27 december till fredag 30 december

Grupparbete

Tisdag 2 januari till fredag 5 januari

Grupparbete

Handledning grupparbete (den 2 januari, kursledaren bokar tider med respektive grupp)

Måndag 8 januari

Grupparbete

Tisdag 9 januari

Grupparbete

Inlämning grupparbete till kursledare och feedback-grupp - HACCP-plan (senaste inlämning, kl 16.00)

Onsdag 10 januari

Förberedelser presentation av grupparbete och presentation av feedback - HACCP-plan

Torsdag 11 januari, kl 9.00-12.00

Presentation och feedback - HACCP-planer

Feedback från kursledare

Fredag 12 januari

Inlämning kompletterad HACCP-plan till kursledare (senaste inlämning, kl 16.00)

Examinering