

Gemensam kurslitteratur VM0121, TU0026 Livsmedelssäkerhet 2021

De flesta dokumenten i den gemensamma kurslitteraturen utom punkt 1 och *Lathund för besiktningsveterinärorganisationen* (9a) finns tillgängliga i elektronisk form. **Observera att inte både 8a och 8b** behövs – informationen i de båda kompendierna är ungefär densamma, men lathunden innehåller patologianatomiska bilder på olika besiktningsfynd.

Livsmedelstoxikologi

1. Arbets- och Miljömedicin – En Lärobok om Hälsa och Miljö. 2019. *Kapitel 25: Livsmedel*.
2. Chemical Contaminants and Residues in Food. 2017. *Chapter 1: Risk Assessment of Chemical Contaminants and Residues in Food*.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090584500013>

Dokumentet nedan ger en bra beskrivning om hur MRL för veterinärmedicinska läkemedel beräknas och vilka tester som måste göras för att fastställa att läkemedelsanvändningen inom djurproduktionen är säker för de som äter animaliska livsmedel.

3. Europeiska kommissionen. 2005. *EudraLex Volume 8: Notice to Applicants and Guideline. Veterinary Medicinal Products*. Europeiska kommissionen, oktober 2005, 37–76.

Mikrobiologisk riskanalys

4. *Codex Alimentarius Commission*. 1999. *Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management. CAC/GL 63 – 2007*. Codex Alimentarius Commission.
5. OIE. 2019. *Chapter 2.1. Import Risk Analysis. I OIE Terrestrial Animal Health Code 2019*. OIE.

Bedömning mikrobiologiska livsmedelsundersökningar

6. *Förordning 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel*. 30 sidor
7. *Kontrollwiki, Livsmedelsverket*

Från dessa två källor ovan hittar ni gränsvärden för olika agens och annan information till livsmedelskvalitetslaborationerna och matförgiftningsanamneserna. I förordningen hittar ni vissa gränsvärden för några livsmedel. I Livsmedelsverkets kontrollwiki hittar ni information om olika agens. Det enklaste är att gå in på ”sök” och skriv in namnet på det agens ni vill söka på.

Slakteri

OBS! Vissa dokument t.ex. instruktioner till besiktningsgång vid slakt kan komma att ändras innan kursen börjar eller under kursens gång. Anledningen är att lagstiftning gällande kontroll av livsmedel inklusive kontroll vid slakt håller på att förändras. När det sker kommer vi att uppdatera kurslitteraturen.

8. a) Sveide, Rolf. 2003. Kompendium: *Lathund för besiktningsveterinärorganisationen*, bearbetat för kursen i livsmedelshygien/livsmedelssäkerhet och uppdaterad senast 2020. 29 sidor.

Eller

b) Lindberg, Ann & Holmlund, Allan. *Kompendium i besiktningsfynd och sjukdomsregistrering*, reviderat senast 2020. 23 sidor.

9. Ninios, T., Lundén J., Korkeala, H., & Fredriksson-Ahoma, M. ed. 2014. *Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse*. John Wiley & Sons Ltd, UK. 698 sidor.

10. Livsmedelsverket. 2014. *Instruktion Genomförande av offentliga kontroller av tama hov- och klövdjur*, 16-03-29. 25 sidor.

11. Livsmedelsverket. 2011. *Handledning Genomförande av offentliga kontroller av tama hov- och klövdjur*. 16-03-29. 43 sidor.

12. Livsmedelsverket. 2013. *Instruktion Beslut om kött från tama hov- och klövdjur*. 12-12-10.29 sidor.