



Prædiktive modeller til forbedret sikkerhed og holdbarhed af fødevarer

1-dags kursus med speciel fokus på *Listeria monocytogenes*

Onsdag d. 28. oktober 2015 ved DTU Fødevareinstituttet i Lyngby

Kurset vil fokusere på den praktiske anvendelse af prædiktive modeller og tage udgangspunkt i konkrete og aktuelle problemstillinger relateret til sikkerhed og holdbarhed af fødevarer. Mikrobiologiforordningen (EC 2073/2005) angiver at det er producentens ansvar at dokumentere overholdelse af EU lovgivningen fx for *Listeria monocytogenes*. Denne dokumentation kan bl.a. opnås ved brug af prædiktive modeller som et alternativ til tidskrævende og ofte dyre laboratorieforsøg. Kurset vil bl.a. gennemgå hvordan prædiktive modeller for *Listeria monocytogenes* kan benyttes som et hurtigt og fleksibelt redskab i forbindelse med dokumentation samt til produktudvikling og kvalitetskontrol. Derudover vil kurset omhandle prædiktive modeller for forskellige fordærmelsesmikroorganismer og deres brug ved fastsættelse og dokumentation af holdbarhed. Kurset vil veksle mellem præsentationer og computer-øvelser, hvor deltagerne selv får mulighed for at arbejde med prædiktive modeller inkluderet i Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) softwaren.

Kursusprogram:

Tid	Emne	Taler
8.30-9.00	Registrering (kaffe/te og croissant)	
9.00-9.15	Introduktion til kurset	
9.15-10.00	Prædiktive modeller - idé, anvendelse og Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) softwaren	Paw Dalgaard
10.00-10.15	Pause	
10.15-12.00	<i>Listeria monocytogenes</i> - hvordan styres og forhindres vækst i fødevarer. Præsentation og praktiske computer-øvelser med FSSP	Ole Mejlholm
12.00-13.00	Frokost	
13.00-14.30	<i>Listeria monocytogenes</i> - hvordan styres og forhindres vækst i fødevarer. Præsentation og praktiske computer-øvelser med FSSP	Ole Mejlholm
14.30-14.45	Pause	
14.45-15.45	Holdbarhed - vurdering og styring af mikrobiologisk fordærv. Præsentation og praktisk computer-øvelse med FSSP	Paw Dalgaard
15.45-16.30	Reduceret saltindhold i fødevarer ("Nøglehulsmærket") - betydning for sikkerhed og kvalitet. Præsentation og eksempler på brug prædiktive modeller	Ole Mejlholm
16.30-17.00	Diskussion, evaluering og afslutning	

Læringsmål:

Efter kurset vil deltagerne være i stand til at:

- Anvende udvalgte prædiktive modeller inkluderet i FSSP softwaren
- Anvende prædiktive modeller til dokumentation af fødevarer sikkerhed og holdbarhed
- Vurdere og foreslå løsninger til hvordan vækst af *Listeria monocytogenes* kan kontrolleres i fødevarer
- Vurdere og fastsætte holdbarheden for fødevarer baseret på forudsagt vækst af fordærmelsesmikroorganismer

Kursussted: DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet, Bygning 221 (lokale 237/241), Søtofts Plads, 2800 Kgs. Lyngby. Se kort over DTU via dette link: http://www.dtu.dk/Om-DTU/Praktisk-information/Kort_over_dtu/DTU-Lyngby-Campus

Deltagerantal: Maksimalt 25 personer

Deltagergebyr: 3500 kr. som inkluderer FSSP softwaren, kursusmateriale med præsentationer og øvelser, frokost og anden forplejning i løbet af dagen

Registrering: Senest torsdag d. 22. oktober 2015 til Ole Mejlholm på olme@food.dtu.dk. Oplys venligst følgende ved registrering:

- Navn
- Arbejdssted
- Faktureringsadresse og/eller CVR nummer

Anden information:

Deltagerne bedes medbringe bærbar computer, hvor Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) version 4.0 er installeret. FSSP softwaren kan downloades frit fra <http://fssp.food.dtu.dk/>. I forbindelse med de praktiske øvelser vil to personer sagtens kunne arbejde sammen. Er der problemer med at downloade FSSP softwaren eller andre spørgsmål i forbindelse med kurset kontakt venligst:

Ole Mejlholm (olme@food.dtu.dk, tlf. 45 25 25 67) eller Paw Dalgaard (pada@food.dtu.dk, tlf. 45 25 25 66)

