

» Jeg er blevet en langt stærkere samarbejdspartner

Line Risom er uddannet dyrlæge, ansat i Fødevarestyrelsen, og om ganske få måneder kan hun føje titlen »Master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed« til sit cv. Lige siden begyndelsen af den 3-årige uddannelse har Line mærket konkrete fordele ved at styrke sit vidensgrundlag og ved at studere sammen med ansatte fra andre dele af fødevareresektoren

ANNE THOMMESEN • JOURNALIST

Hestekød i frikadellen og svinekød i hakkebøffen. Akrylamid i de stegte kartofler og colibakterier i bønnespirene. I de senere år har det ikke skortet på historier om, hvordan vi bliver udfordret på sikkerheden og kvaliteten af vores fødevarer. Flere og flere mennesker bliver syge af noget, de har spist, og at finde frem til sygdomskilden kan være et større detektivarbejde, der kræver en bred viden om produktionsmetoder, forarbejdning, tilberedning, bakterier, vira og kemi.

Styrket dialog

Line Risom er en af dem, som har sat sig for at styrke sit faglige fundament med den nyeste viden og færdiggør om få måneder sin master i Fødevarekvalitet og -Sikkerhed. Hun er uddannet dyrlæge og ansat som tilsynsførende i Fødevarestyrelsen. Hendes arbejde består blandt andet i at tage ud på kontrolbesøg i store og mindre virksomheder inden for stort set alle hjørner af fødevarerbranchen.

- Som dyrlæge har jeg en solid viden om mikrobiologi, epidemiologi, patologi og zoonoser, men jeg følte et behov for at efteruddanne mig og blandt andet tilegne mig ny viden om risikovurdering samt kemisk og mikrobiologisk fødevarerisiko. Her har jeg fx skrevet projekter om forekomsten af norovirus i østers, listeria i laks og kadmium i hørfrø.

- Jeg har også fået en masse viden med mig om produktionsmetoder og forarbejdningsprocesser i fødevarer virksomheder. Denne >





Brugbar. Line Risom er glad for, at uddannelsen kombinerer den nyeste forskning med aktuelle eksempler, så den videnskabelige vitaminindsprøjtning bliver konkret og brugbar.

Kurser på masteruddannelsen

Fødevarekompleksets aktører

Kurset sætter fokus på de aktører, strukturer og væsentligste begreber som kvalitet, sikkerhed, risiko, magt og indflydelse samt politisk forbrug, der har betydning for udviklingen inden for fødevaresektoren. Kurset trækker på den nyeste samfundsvidenskabelige forskning inden for fødevareområdet.

Kvalitet af råvarer

Målet med kurset er at give deltagerne et godt kendskab til produktion af en række vigtige råvarer inden for forskellige kategorier som kød, mælk, fisk og planteprodukter. Deltagerne bliver rustet med et solidt grundlag for at vurdere produktions-, transport- og opbevaringsforholds betydning for kvaliteten af råvarer samt redskaber til måling og optimering af kvaliteten.

Forarbejdningsprocesser

Kurset sætter fokus på sammenhængen mellem forarbejdningen i fødevaresektoren og fødevarernes sikkerhed og kvalitet. Med udgangspunkt i hele produktionslinjer og de enkelte produktionstrin går kurset i dybden med systematisk beskrivelse og beregninger til skalering af produktionsomfang og -metoder.

Mikrobiologisk og kemisk fødevarer sikkerhed

Kurset går i dybden med aktuelle sager om kemisk og mikrobiologisk fødevarer sikkerhed. Gennem en grundig indføring i sygdomsfremkaldende bakteriers biologi får deltagerne en grundlæggende forståelse af, hvilke betingelser der i et »fra jord til bord«-perspektiv selekterer for tilstedeværelsen af sygdomsfremkaldende bakterier, der kan give fødevarebåren sygdom hos forbrugeren.

Risikoanalyse af fødevarebårne kontaminanter

Kurset sætter fokus på principperne for overvågning og risikoanalyse af sygdomme, som skyldes mikroorganismer eller kemiske stoffer i fødevarer. Målet er at viderefremde redskaber til at identificere, analysere og håndtere aktuelle nationale og internationale problemstillinger i relation til fødevarer sikkerhed og dansk lovgivning på området.

Eftersporing af fødevareudbrud

På dette kursus vil vi gennemgå de mikrobiologiske og epidemiologiske metoder, som vi anvender i eftersporingsarbejdet. Alle metoder er internationalt anerkendte værktøjer, men metoderne og ikke mindst resultaterne kan ofte være svære at fortolke i det rette perspektiv. Formålet med kurset er derfor også at give forståelse for metodernes styrker og svagheder.



FOTO: COLOURBOX

viden er også direkte anvendelig i min hverdag, når jeg er på kontrolbesøg og i dialog med ledere, kvalitetschefer og produktionsfolk. Jeg har fået en helt ny forståelse for virksomhedernes udfordringer og kan i højere grad optræde som rådgiver og sparingspartner, hvis en virksomhed har problemer med at leve op til myndighedernes krav om sikkerhed og kvalitet, fortæller Line Risom.

Et vigtigt felt

Line Risom lægger vægt på, at uddannelsen kombinerer den nyeste forskning med aktuelle eksempler, så den videnskabelige vitaminindsprøjtning bliver konkret og brugbar. Kurserne favner fra råvarekvalitet til forarbejdningsprocesser og fra fødevarer-bårne sygdomme til risikoanalyse og sporing af smitekilder. Uddannelsen strækker sig over 3 år på deltid og er tilrettelagt, så hun kan tage den sideløbende med sit arbejde i Fødevarestyrelsen.

Uddannelsen udbydes af Københavns Universitet i samarbejde med DTU Food hvert tredje år, så når Line Risom om kort tid skal aflevere sit masterspeciale, slås dørene op for et nyt hold af branche- og myndighedsansatte, der ser værdien i at styrke deres viden om fødevarer.

- Danmark har et stærkt fødevarerbrand. Den position skal vi bevare og videreudvikle og helst i et samarbejde mellem forskning, erhvervsliv og offentlige institutioner. Udviklingen af ny teknologi, stigende krav om masseproduktion, nye bakterier og ny viden gør, at vi i Danmark hele tiden bør styrke vores kompetencer både i de store fødevarerkoncerner, hos de mange små specialproducenter og de offentlige myndigheder. Fra Københavns Universitets side vil vi gerne bidrage ved at ruste den danske fødevarersektor med den nyeste viden, siger studieleder og lektor Jesper Lassen, Københavns Universitet.

Videndeling

Masteruddannelsen er målrettet deltagere med en teknisk- naturvidenskabelig bag-

grund, som til dagligt arbejder i eller med fødevarersektoren. Line Risoms medstuderende er både ansatte i den private sektor, der arbejder med kontrol af kvalitet og sikkerhed, produktion eller distribution af fødevarer, og ansatte i den offentlige sektor, der lige som hun selv arbejder med eksempelvis kontrol, regulering eller undervisning inden for fødevarerområdet.

- Uddannelsens kombination af branchefolk og myndigheder giver nogle gode debatter og forståelser, der i sidste ende kan fremme dialogen, når vi alle er tilbage i virkeligheden igen. Som kontrolmyndighed er Fødevarestyrelsen jo befolkningens advokat, og når vi kommer ud for at kontrollere, kan virksomhederne tit opleve, at de bliver hængt ud, og det kan ofte føles uretfærdigt. På uddannelsen bliver der lagt stor vægt på, at vi alle inddrager erfaringer og udfordringer fra vores hverdag i undervisningen - det betyder både, at undervisningen bliver meget virkelighedsnær, og at vi får en bedre forståelse indbyrdes for hinandens arbejde og tilgang til de emner, vi diskuterer. Uddannelsen har været en kæmpe øjenåbner for mig, siger Line Risom, der i tilgift har fået opbygget et godt netværk på uddannelsen blandt ansatte i flere forskellige typer af fødevareraktiviteter.

Et netværk, som hun allerede i dag bruger, når hun har behov for faglig sparring uden for myndighedsapparatet.

Generelt behov for efteruddannelse

Line Risom og hendes 14 medstuderende bliver det 3. hold af mastere i fødevarer-kvalitet og -sikkerhed, der bringer fornyet viden fra universiteterne og ud i erhvervslivet. Udover, at de hver især kan føle sig bedre rustet, er der også opbakning fra fx erhvervsorganisationen Landbrug og Fødevarer til at de danske fødevarerkompetencer generelt styrkes via efteruddannelse.

- Efteruddannelse er generelt helt nødvendigt, for at vi til stadighed kan honorere

Om Masteruddannelse i Fødevarer-kvalitet og Sikkerhed

Masteruddannelsen i Fødevarer-kvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau. Masteruddannelsen udbydes i et samarbejde mellem Fødevarer-instituttet på DTU og Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Uddannelsen er akkrediteret af ACE Danmark og Akkrediteringsrådet.

Masteruddannelsen er målrettet deltagere med en teknisk- naturvidenskabelig baggrund, som til dagligt arbejder i eller med fødevarer-sektoren. Uddannelsen er relevant for ansatte i den private sektor, der arbejder med kontrol af kvalitet og sikkerhed, produktion eller distribution af fødevarer, og for ansatte i den offentlige sektor, der arbejder med eksempelvis kontrol, regulering eller undervisning inden for fødevarerområdet.

Ansøgere skal have en relevant mellemlang videregående uddannelse samt mindst to års erhvervs-erfaring inden for fødevarerområdet.

Ansøgningsfrist: 28. maj 2013
Mere information:
www.life.ku.dk/mfks

kravene på det stærkt konkurrenceprægede verdensmarked, som vores fødevarer-aktiviteter dagligt agerer på. Det gælder i høj grad også på centrale fagområder som fødevarer-kvalitet og -sikkerhed. Løbende efteruddannelse her - på alle niveauer - er simpelt hen et must i forhold til styrkelse af folkesundheden og konkurrenceevnen, siger direktør Annette Toft, Landbrug og Fødevarer. ■