

Kompetenceløft styrker

Videreuddannelse af selv højt kvalificerede ansatte er vigtigt for at være på forkant med udviklingen inden for fødevarer kvalitet og -sikkerhed. Og et kompetenceløft kommer ikke kun de uddannede til gode, men hele organisationen i form af vidensdeling, fortæller Fødevarestyrelsen, der har næsten 400 dyrelæger ansat

THOMAS JENSEN • JOURNALIST

- Stærk, faglig viden er ryggraden i Fødevarestyrelsen. Mange af vores medarbejdere er højt specialiserede inden for deres område. Og derfor er muligheden for faglig opdatering meget vigtig for Fødevarestyrelsen, så medarbejdernes kompetencer bliver vedligeholdt og udviklet, fortæller Susanne Juul Jarlov, HR-chef i Fødevarestyrelsen, der har lige under 400 dyrelæger ansat.

I takt med at nye teknologier som fx ultrafiltrering, intelligente emballager og funktionelle fødevarer vinder frem, er fødevarer kvalitet og sikkerhed mere aktuelt end nogensinde.

Samtidig skal forarbejdnings- og produktionsmetoder sikre, at fødevarerne bevarer deres velsmag og stadig har ernæringsmæssig værdi, og fødevarerne – egenproducerede såvel som importerede – skal være sikre og fri for sygdomsfremkaldende bakterier og uønskede stoffer, der kan skade forbrugeren.

Det stiller nye, større krav til virksomhederne og deres medarbejders kompetencer, og derfor er det relevant for ansatte i både små specialvirksomheder, store fødevarerkoncerner og offentlige myndigheder at ruste sig til udfordringerne i en fødevarer sektor i hastig forandring.

Og det mærker man blandt andet på masteruddannelsen i netop fødevarer kvalitet og -sikkerhed.

Større fokus på kompetencer

- Vi oplever en stigende interesse for vores masteruddannelse fra hele fødevarer sektoren, fortæller lektor Jesper Lassen, der er studieleder for uddannelsen Master i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed.

- Det handler blandt andet om, at sekto-

ren har erkendt, at det er vigtigt at vedligeholde de ansattes kompetencer for at udnytte virksomhedernes forspring inden for kvalitet og sikkerhed. Men det spiller også en rolle, at krisen er ved at lette, siger studielederen, der samtidig peger på, at der fornyligt er indført løbende optag på

Om Masteruddannelse i Fødevarer kvalitet og Sikkerhed

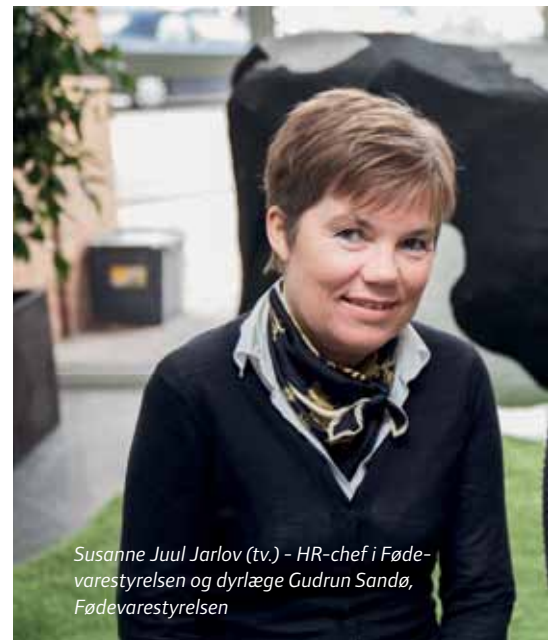
Masteruddannelsen i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau. Masteruddannelsen udbydes i et samarbejde mellem Fødevarer instituttet på DTU og Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Uddannelsen er akkrediteret af ACE Danmark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

Mere information: www.ifro.ku.dk/undervisning/mfks/



Susanne Juul Jarlov (tv.) - HR-chef i Fødevarestyrelsen og dyrlæge Gudrun Sandø, Fødevarestyrelsen

uddannelsen, hvilket også har gjort det nemmere at begynde sit masterstudie.

- Fødevarestyrelsens medarbejdere er meget engagerede, og fagligheden er høj. Og langt de fleste medarbejdere er meget interesserede i at deltage i kompetenceudvikling, så deres faglige viden hele tiden er stærk og velunderbygget, siger Susanne Juul Jarlov.

- Ud over at det er berigende at deltage på længerevarende uddannelsesforløb, som fx masteruddannelser, er det jo også krævende. Derfor er det fantastisk dejligt, at der til trods for dette er et engagement og en lyst til kontinuerligt at udvikle de faglige kompetencer hos vores medarbejdere.

Løbende optag øger fleksibiliteten

At man nu kan tilmelde sig masteren løbende, har betydning for de studerendes interesse for uddannelsen, mener dyrlæge i Fødevarestyrelsen Gudrun Sandø.

- Det er en stor fordel for os som medarbejdere, at der er fleksibilitet. Ikke alle kan komme på de kurser, de søger om, og så betyder det noget, om man skal vente ét eller tre år.

Fødevarestyrelsen har haft godt 25 medarbejdere på kurser tilknyttet masteruddannelsen.

hele organisationen



FOTO RUNE EVENSEN

- Vi har efterhånden haft en del medarbejdere på videreuddannelser som Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed samt andre tilsvarende solide, faglige videreuddannelser, ligesom vores medarbejdere deltager på mange andre faglige

kurser og temadage, der er tilrettelagt specielt til dem, siger Fødevestyrelsens HR-chef Susanne Juul Jarlov.

Ny viden løfter kvaliteten i det daglige

- Derfor er vi lige nu meget optaget af, hvordan vi bedst mulig kan få delt al den specialiserede viden, som vores medarbejdere har. Det er helt centralt for os, at den viden, medarbejderne får på uddannelser og kurser, bliver anvendt i det daglige arbejde, så kvaliteten i arbejdet får et løft. Og når man deler sin nyerhvervede viden med sin kollega, bliver kollegaens niveau jo også løftet.

For Gudrun Sandø, der har en Master i Fødevarekvalitet og -sikkerhed, er kurserne på masteruddannelsen interessante, fordi de giver en faglig opdatering og supplement på et niveau, der matcher de studerendes uddannelse og erfaring.

- Uddannelsen udvider horisonten på et godt akademisk niveau og tager samtidig udgangspunkt i vores hverdag. Derudover er det en stor fordel, at deltagerfeltet er så bredt, så man møder alle de

forskellige aktører på fødevarerområdet. Det giver gode diskussioner, hvilket er en yderligere kvalitet til kurset, siger Gudrun Sandø.

Videreuddannelse udvider netværket

Men videreuddannelse er ikke kun væsentlig for arbejdspladsen, men også for de enkelte medarbejdere, mener dyrlægen fra Fødevestyrelsen.

- Set fra medarbejdernes side er det selvfølgelig vigtigt med et stærkt fagligt tilbud inden for videreuddannelse.

Masteruddannelsen kan desuden give et netværk, da man ofte har flere kurser sammen med de samme deltagere - der er i hvert fald et vist overlap, siger Gudrun Sandø.

- Og udover det faglige løft og overblik kan det også bidrage til en større viden om og forståelse for fødevarer virksomheder og interesseorganisationer - som jo ofte er vores samarbejdspartnere og kunder. ■

Obligatoriske kurser på Masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og Sikkerhed

Mad i samfundet

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 fødevarer sektoren. Kurset trækker på den nyeste samfundsvidenskabelige forskning inden for fødevarerområdet. Udbydes også i regi af Copenhagen Summer University.

Forarbejdningsprocesser

Kurset sætter fokus på sammenhængen mellem forarbejdningen i fødevarer sektoren og fødevarernes sikkerhed og kvalitet. Med udgangspunkt i hele produktionslinjer og de enkelte produktionsstrin går kurset i dybden med systematisk beskrivelse og beregning

ger 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 fødevarer båret sygdom hos forbrugeren.

Risikoanalyse af fødevarer bære kontaminanter

Kurset sætter fokus på principperne for overvågning og risikoanalyse af sygdoms-

domme, som skyldes mikroorganismer eller kemiske stoffer i fødevarer. Målet er at videreformidle redskaber til at identificere, analysere og håndtere aktuelle nationale og internationale problemstillinger i relation til fødevarer sikkerhed og dansk lovgivning på området.

Eftersporing af fødevarer udbrud

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 metoderne styrker og svagheder.