

Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Kort fortalt

Med den nyeste lovgivning og krav til dokumentation i forhold til sygdomsfremkaldende mikroorganismer får du kompetence til at vurdere behov for prøveudtagning, udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne madprodukter og derigennem opretholde en god fødevarerhygiejne- og -sikkerhed.

Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

> **Fagnummer:**
48397

> **Varighed**
1 dag

> **AMU-pris:**
DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 846,70

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med egenkontrol, risikoanalyse og madproduktion samt rengøring i store køkkener og har kompetencer, der svarer AMU-kurserne "Almen fødevarerhygiejne" og "Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen".

Beskrivelse: Deltageren kan:

Anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarerhygiejne og -sikkerhed ved modtagelse, tilvirkning, produktion og opbevaring af mad. Vurdere behovet for prøve udtagninger og miljøprøver på baggrund af en risikoanalyse. Udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne producerede madprodukter.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende grupper af mikroorganismer:

- _____ Ikke sporedannede; campylobacter, listeria, salmonella, yersinia, e-coli (vtec), staphylococcus aureus
- _____ Sporedannede; bacillus cereus, clostridium botulinum, clostridium perfringens
- _____ Virus; fx norovirus
- _____ Parasitter; fx anisakis larven
- _____ Gær- og skimmelsvampe; fx mug

> **Kontakt**
Skive college

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 128,00

Uden for målgruppe:
DKK 846,70

> **Tilmelding**

