

# Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at bidrage til opretholdelse af fødevarehygiejne/-sikkerhed i storkøkkenet i forbindelse med alle faser af madproduktionen - og at udarbejde og effektuere handleplaner ved tilbagekaldelse af madprodukter, som I selv har produceret i køkkenet.

## Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20877     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med egenkontrol, risikoanalyse og madproduktion samt rengøring i store køkkener og har kompetencer, der svarer til AMU-kurserne "Almen fødevarehygiejne" og "Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen".

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for behovet for prøveudtagninger og miljøprøver på baggrund af en risikoanalyse.

At redegøre for følgende grupper af mikroorganismer:

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

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarehygiejne og -sikkerhed ved modtagelse, tilvirkning, produktion og opbevaring af mad.

At udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne producerede madprodukter.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.678,30

## Tilmelding

