



Patogene mikroorganismer i risikoanalyse



Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Fagnummer: 48397	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

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 fødevarehygiejne" og "Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen".

Beskrivelse: Deltageren kan:

Anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarehygiejne 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

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

