



Patogene mikroorganismer i risikoanalyse



Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Fagnummer: 20877	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

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.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.664,30

Tilmelding

