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 fødevarehygiejne- og -sikkerhed.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding