

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.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Fagnummer: 20877	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** 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".

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding

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.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888