

Udskrevet den 12-05-  
2021

<b>Nummer:</b>	45818
<b>Titel:</b>	Almen fødevarerhygiejne
<b>Kort titel:</b>	Almen fødevarer
<b>Varighed:</b>	3,0 dage.
<b>Godkendelsesperiode:</b>	25-11-2014 og fremefter
<b>Status (EUU):</b>	GOD
<b>Status (UVM):</b>	GOD
<b>Delmål:</b>	Nej
<b>Multiplan:</b>	Nej

### Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne

Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

### Bestemmelser om bedømmelse som forudsætning for opnåelse af bevis

Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til de deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i uddannelsens målformulering.

### Eventuelt yderligere bestemmelser for certifikatuddannelser

### Arbejdsmarkedsuddannelser med relevans for uddannelsesmål:

#### Målet indgår på nuværende tidspunkt i følgende fælles kompetencebeskrivelser:

- 2222 (AL) Ældrepleje, sygepleje og sundhed i kommunalt regi
- 2223 (AL) Socialpsykiatri og fysisk/psykisk handicap
- 2229 (AA) Produktion af fødevarer og nydelsesmidler
- 2267 (AJ) Brød-, kage-, dessert- og konfektrefremstilling
- 2279 (AJ) Reception, servering og service
- 2281 (AJ) Madfremstilling - restaurant, kantine og catering (moder-FKB)
- 2286 (AJ) Mad til grupper med varierede behov for ernæring
- 2629 (AL) Pædagogisk arbejde med børn og unge
- 2679 (AE) Rengøringservice
- 2688 (AL) Patientrelateret service på sygehusene
- 2689 (AJ) Madfremstilling - restaurant, kantine og catering
- 2726 (AL) Arbejde på klubområdet og i kulturhuse

Udskrevet den 12-05-  
2021

2799 (AJ) Slagting, forædling og salg af kød og convenience

## **Tekster til UddannelsesGuiden**

### WEB-søgetekst:

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

### Målgruppe:

Arbejdsmarkeduddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

### Mål:

Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerborne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

### Varighed:

3,0 dage

### Eksamen:

Der er en skriftlig prøve til uddannelsen

## **Den danske kvalifikationsramme for livslang læring**

Niveau i den danske kvalifikationsramme for livslang læring: 4

### Indhold:

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

### Jobmuligheder og videre uddannelse:

Uddannelsesbeviset giver mulighed for at varetage jobfunktioner i virksomheder/organisationer, som beskæftiger faglærte og/eller ufaglærte medarbejdere inden for det jobområde, arbejdsmarkeduddannelsen retter sig imod, og som er beskrevet i uddannelsens centralt godkendte handlingsorienterede mål. Personer, som har dette uddannelsesbevis, har på en række områder mulighed

Udskrevet den 12-05-  
2021

for at få beviset anerkendt ved optagelse på en erhvervsuddannelse (merit). I bekendtgørelsen for erhvervsuddannelserne findes der nærmere bestemmelser om merit.

Bevis opnås således:

Beviset tildeles, når deltageren har nået arbejdsmarkedsuddannelsens centralt godkendte handlingsorienterede mål. For arbejdsmarkedsuddannelser, hvortil der er udviklet en prøve, vil dette som udgangspunkt forudsætte, at prøven er bestået. Der kan dog gives dispensation til prøveafleggelse. For arbejdsmarkedsuddannelser, hvortil der ikke er udviklet en prøve, vil beviset udstedes, hvis underviseren vurderer, at deltageren har nået arbejdsmarkedsuddannelsens centralt godkendte handlingsorienterede mål. Endelig kan beviset tildeles på baggrund af en individuel kompetencevurdering (IKV i AMU) med mindre, dette forhindres af anden lovgivning.

Uddannelsesinstitutioner som kan tildele bevis:

Beviset tildeles af offentlige og private uddannelsesinstitutioner, som er godkendt af Undervisningsministeriet til at udbyde arbejdsmarkedsuddannelsen.

### **Bevistekster**

Bevisformat:A6

Gældende fra:25-11-2014

Bevistekst:Deltagerne kan anvende principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad. Deltagerne kender gældende lovgivning og kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer til at hæmme mikroorganismers udvikling ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

### **Prøver**

Gyldighedsperiode:

03-02-2021 og fremefter

Status (EUU):

GOD

Status (UVM):

GOD

Prøveformer:

Skriftlig

Anden prøveform:

Nej

Beskrivelse af anden prøveform:

Særlig prøve til fjernundervisning:

Nej

Prøve kan aflægges af selvstuderende:

Nej

Hele eller dele af prøvens beskrivelse overlades til institutionerne:

Nej

Ingen prøve pga. lav uddannelsesaktivitet:

Nej

Ingen prøve pga. særlige omstændigheder:

Nej

Ingen prøve da spørgsmålet om prøver er reguleret af anden myndighed, organisation eller lign.:

Nej

Beskrivelse af prøven:

Prøven er skriftlig og består af 16 spørgsmål. I prøven indgår kun multiple choice spørgsmål. Prøvens varighed er 25 minutter. Prøven afholdes individuelt. Kursisten må gøre brug af udleveret materiale og egne notater fra undervisningen.

Prøven bliver afholdt som det sidste på kursets sidste dag. De handlingsorienterede målformuleringer er grundlaget for prøven og det, som kursisten vil blive afprøvet i.

Vedhæftede dokumenter:

Bedømmelsesgrundlag:

Kursisten bliver bedømt ud fra besvarelsen af spørgsmålene, som er udarbejdet på baggrund af de handlingsorienterede målformuleringer.

Prøvespørgsmålene er lavet ud fra flg. emner:

- egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad
- fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer
- almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse
- personlig hygiejne og produktionshygiejne
- fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt

Vedhæftede dokumenter:

Bedømmelseskriterier:

Ved hvert spørgsmål er der 3 svarmuligheder. Der er kun ét rigtigt svar. Hvis der sættes for mange kryds ved et spørgsmål, tæller svaret som forkert besvaret, uanset om nogle af svarene er korrekte. Hvis et spørgsmål ikke er besvaret, tælles det som forkert besvaret.

Kriteriet for at bestå er, at kursisten har svaret rigtigt på mindst 11 af de 16 spørgsmål.

Vedhæftede dokumenter:

45818 Prøvesæt A.pdf;

Side 5 af 5

Udskrevet den 12-05-

2021

45818 Prøvesæt B.pdf;

45818 Rettevejledning A .pdf;

45818 Rettevejledning B.pdf;

## Uddannelsesmål med detaljer