

## **Mejerihygiejne og egenkontrol amu-nr. 45455**

### **Målformulering:**

Deltageren kan:

- Arbejde med fremstilling eller pakning af mejeriprodukter ud fra produktions-hygiejniske krav og standarder
- Sikre, at der ikke opstår risiko for levnedsmiddelbåren smittespredning.
- Udføre rengøringskontrol samt gennemføre rengøringsprocessen og desinfektion på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde
- Anvende datablade for de mest anvendte rengørings- og desinfektionsmidler
- Inddrage HACCP, egenkontrol, kvalitetssikring, sikkerhed, arbejdsmiljø og ydre miljø, som en naturlig del af arbejdet i produktionen.

Deltageren kender til mikroorganismers livsbetingelser.

## **Introduktion til mælk og mejer amu nr. 42928**

### **Målformulering:**

Deltageren kan medvirke eller selvstændigt forestå dele af mælkebehandlingsprocessen fra mælkemodtagelsen over skumning, varmebehandling og homogenisering til mejeriproduktets fremstilling.

Deltageren kan selvstændigt eller som assistent medvirke ved:

- Bedømmelse af mælkekvalitet
- Foretage almindelig rengøring i forbindelse med rengøringsprocesserne
- Sikre og udvikle et godt arbejdsmiljø.

## **Hygiejnisk design / Adfærd for mejeriernes Servicepersonale amu nr. 44757**

### **Målformulering:**

Deltageren får viden om og forståelse for nødvendigheden af hygiejne i fødevarereproduktion.

Deltageren kan:

- Håndtere de specielle forhold med hensyn til hygiejne, der gør sig gældende ved arbejdet på et mejeri, herunder at være omhyggelig med personlig hygiejne og påklædningsforskrifter.
- Beskytte råvarer, halvfabrikata og færdige produkter mod forureninger pga. direkte eller indirekte kontakt med udstyr, inventar og personale.