

## **Bilaga 1 till utbildningsplan för specialistkompetens i livsmedelshygien**

# **Specificerade kunskapskrav**

### **Block 1**

#### **Livsmedelsmikrobiologi**

Livsmedelsmikrobiologi, livsmedelsburna infektioner och intoxicationer, livsmedelsburna zoonoser, analysmetoder, substrat, bedömning, laboratoriesäkerhet samt kvalitetssäkring på livsmedelsmikrobiologiska laboratorier.

### **Block 2**

#### **Livsmedelskemi samt livsmedelstoxikologi**

Livsmedelskemi, livsmedelstoxikologi, livsmedelsburna kemiska intoxicationer, analysmetoder, bedömning, laboratoriesäkerhet samt kvalitetssäkring på kemiska laboratorier.

### **Block 3**

#### **Livsmedelsteknologi samt råvaru- och produktkännedom**

Tillverkningsprocesser, hållbarhetsbefrämjande åtgärder, förpackningsmaterial, kött och köttprodukter, mjölk och mejeriprodukter, fisk och fiskprodukter, ägg och äggprodukter, färdiglagad mat inkl storköksrutiner, frukt och grönsaker, cerealier samt bröd samt bageriprodukter.

### **Block 4 a**

#### **Statistik, epidemiologi samt ekonomi**

Grundläggande statistik, provtagningsmetodik och -teknik, uppläggning av epidemiologiska undersökningar, matförgiftningsutredningar, ekonomiska kalkyler, budgetplanering samt ”cost-benefit”-analyser.

### **Block 4 b**

#### **Lagstiftning, offentlig förvaltning**

Livsmedelslagstiftning, djurskyddslagstiftning, rapport- och intygsskrivning, offentlig förvaltning, ärendehantering samt domstolsrutiner.

### **Block 5**

#### **Vatten samt kvalitetsstyrning och processlayout**

Vatten inom livsmedelsindustrin, HACCP, kvalitetssäkring, felsökning, riskvärdering, processlayout, ritningsgranskning, rengöring, desinfektion, avfallshantering samt skadedjur.