

## Hygien

### Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet hygienkunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att säkert hantera råvaror och färdiga produkter. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om de hygienbestämmelser som gäller för arbete i hela livsmedelskedjan där hanteringen och produktionsmetoderna påverkar livsmedlens hygieniska kvalitet.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om mikroorganismers förekomst, livsbetingelser och betydelse i samband med livsmedelshantering. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla förmåga att genomföra provtagning på råvaror och färdiga produkter samt genomföra egenkontroll.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att dokumentera och kvalitetssäkra arbetet samt reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet.

Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att praktiskt tillämpa sina kunskaper om hygien.

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll

- Mikroorganismers förekomst, egenskaper, livsbetingelser och betydelse.
- Smittvägar, livsmedelsburna infektioner och matförgiftningar.
- God hygienpraxis i samband med livsmedelshantering.
- Metoder för hantering av råvaror samt för tillagning, varmhållning, nedkylning, uppvärmning och förvaring av livsmedel.
- Provtagning och andra kontroller.
- Rengöring av utrustning och lokaler.
- Lagar och andra bestämmelser inom livsmedelsområdet.
- Kontrollprogram för livsmedelshygien.