Positivliste Hovedstaden



Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Kort fortalt

Deltageren vil kunne anvende almindelige hygiejneprincipper samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevaresikkerheden. Deltageren får kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan efterleve almindelige hygiejneprincipper
- Du får kendskab til mikroorganismers forekomster og betydning
- Du ved, hvordan du skal opretholde god personlig hygiejne og rengøring
- Du får kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne

Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Fagnummer: 47313	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handikappede eller syge.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevaresikkerheden. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarevirksomheder.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 969,15

Tilmelding