



# 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 fødevarer sikkerheden. 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

<b>Fagnummer:</b> 47313	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 218,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 969,15

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

**Beskrivelse:** Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarer sikkerheden. 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

