



# 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 fødevarerisikoen. Deltageren får kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

## 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 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

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

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 208,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 933,30

**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 fødevarerhygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarer virksomheder.

## Tilmelding

---

