



Almen fødevarehygiejne

Kort fortalt

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Hold

> Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - april 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

> Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - juni 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne
- Du lærer principper om egenkontrol og risikoanalyse
- Du kan påpege kritiske punkter
- Du får viden om, hvordan du hæmmer mikroorganismers udvikling
- Du lærer principperne for god personlig- og produktionshygiejne

Fag: Almen fødevarehygiejne

> **Fagnummer:**
45818

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 624,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

> **Kontakt**

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.299,90

...nde de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

> Tilmelding