



# Almen fødevarehygiejne

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende principper og lovgivning i forbindelse med egenkontrol og risikoanalyse og at bidrage til at hæmme mikroorganismer i forbindelse med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer fra eget køkken.

## Hold

### Løbende optag

Gourmet Slagter - forår 2026 - apr  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - maj  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Sommer 2026 - jun  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

## Fag: Almen fødevarehygiejne

<b>Fagnummer:</b> 20851	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.387,45

At redegøre for opmærksomhedssignaler og reaktioner til:

At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.

At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.

At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.

At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

## Tilmelding

