Garantikursus | Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



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

07-12-2026
Almen fødevarehygiejne
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - jan
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser forår 2027 - jan
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

27-01-2027
Almen fødevarehygiejne
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

Yderligere 5 hold

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Garantikursus | Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand 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

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888