

Almen fødevarehygiejne



Kursusnr.: 45818
Varighed: 3 dage

Almen fødevarehygiejne

På kurset lærer du at behandle, tilberede og opbevare fødevarer på en hygiejnisk og forsvarlig måde.

Du får en forståelse for vigtigheden af de høje krav, der stilles til virksomheder, der forhandler fødevarer.

Kursets indhold:

- Mikroorganismers forekomst og vækstmuligheder i maden
- Fødevarebårne sygdomme
- Regler for tilberedning og opbevaring af mad
- Egenkontrol
- Procedure for god hygiejne
- Fødevarekontrollens funktion ved tilsyn

Undervisningen tilrettelægges ud fra deltagerens forudsætninger. Den vil i høj grad inddrage den enkeltes egne erfaringer fra egen arbejdsplads.

Deltageren kan med viden om lastsikring og stuvning af gods, tage ansvar for sikkerhedsmæssig korrekt håndtering af uheldet - hvis det opstår.

Kurset omfatter læsning og surring på en sikker måde således, at køretøjets tilladte akseltryk og totalvægt ikke overskrides, almindelig emballageafmærkning, håndtering, oplodsning og afstivning af forskellige godstyper samt vedligeholdelse af surringsgrej i henhold til fabrikantens anvisninger eller andre gældende bestemmelser.

Har dette din interesse, så kontakt AMU-Fyn - Vi står klar til at hjælpe!

Økonomi under uddannelsen

Der opkræves en deltagerbetaling efter gældende regler. Se takster for deltagerbetaling på vores hjemmeside.

Deltagere, som er i AMUs målgruppe, har mulighed for at søge om løntabsgodtgørelse under kurset.

Deltagere, som har mere end 24 km fra bopæl til uddannelsesstedet og retur, har ret til befordringstilskud. Det gælder dog ikke, hvis der er tale om virksomhedsforlagt undervisning. Befordringstilskud søges i forbindelse med tilmelding til AMU-kurser via www.amu-fyn.dk.

Tilmelding og yderligere information



Kursussekretær
Jasmina Petrovic
Tlf. 63 13 53 03
jap@amu-fyn.dk

Gå ind og følg AMU-Fyn på:



Vi uddanner folk

Petersmindevej 50 • 5100 Odense C • www.amu-fyn.dk
C. F. Tietgens Boulevard 27 • 5220 Odense SØ • Tlf. 66 13 66 70

