

Hygiejne for fødevarerhåndtering under bagatelgrænsen



Kursusnr.: 47313
Varighed: 1 dag

På kurset lærer du at behandle, tilberede og opbevare fødevarer på en hygiejnisk og forsvarlig måde. Du får en basisviden om mikroorganismers vækstbetingelser, og hvordan du kan begrænse dem.

- Mikroorganismers forekomst og vækstmuligheder i maden
- Fødevarerbårne sygdomme
- Personlig hygiejne
- Anretning og salg
- Egenkontrol
- Fødevarer kontrollens funktion ved tilsyn

Undervisningsform

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

Andre kurser

Almen fødevarerhygiejne
3 dage - kursusnr. 47313

Kurset er målrettet ansatte eller nyansatte, der skal kunne bruge egenkontrol som en del af deres arbejde i fødevarerindustrien.

Fødevarerhygiejne og egenkontrol
4 dage - kursusnr. 47481

Henvender sig til dig, der er beskæftiget med fødevarerfremstilling i enten industriens virksomheder eller restauranter, kantiner, pizzeriaer og lignende. Kurset er for faglærte og ufaglærte.

Kurserne henvender sig til alle nyanførte eller nyetablerede indehavere uden relevant uddannelse inden for fødevarerhygiejne.

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



Kursusekretær
Jasmina Petrovic
Tlf. 63 13 51 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

