

# HYGIEJNE FOR FØDEVAREHÅNDBETING UNDER BAGATELGRÆNS



## KORT FORTALT

Deltageren vil kunne anvende almindelige hygiejneprincipper samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarerens sikkerhed. Deltageren får kendskab til gældende love og regler for fødevarerhygiejne.

## FAG: HYGIEJNE FOR FØDEVAREHÅNDBETING UNDER BAGATELGRÆNS

<b>Fagnummer:</b> 47313	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 214,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 962,15

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handikappede eller syge.

**Beskrivelse:** Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarerens sikkerhed. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarerhygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarerens virkninger.

## Kontakt

AMU-Fyn

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 214,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 962,15

## Tilmelding

