# Almen fødevarehygiejne for F/I



## Kort fortalt

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**Pris for ikke højtuddannet ansat:**
DKK 1.090,00

**Pris for ledig eller højtuddannet ansat:**
DKK 3.805,75

## Tilmelding

## Fag: Almen fødevarehygiejne for F/I

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>45902 | **Varighed:**<br>5 dage |
| **Pris for ikke højtuddannet ansat:**<br>DKK 1.090,00 | **Pris for ledig eller højtuddannet ansat:**<br>DKK 3.805,75 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende. Uddannelsen er særligt målrettet flygtninge/indvandrere.

**Beskrivelse:** Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Deltagerne kan kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarehygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarehygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skriveniveau lægges hovedvægten på mundtlig kommunikation, herunder lytte- og talefærdighed.

Deltagerne kan omsætte viden, erfaringer, holdninger og handlinger i forhold til relevante områder inden for almen fødevarehygiejne fra deres egen kultur til den danske kultur og tilbage igen og øger herved deres to-kulturelle kompetence. Deltagerne kan forholde sig til egne kulturelle og holdningsmæssige barrierer og til egne handlemuligheder i forhold hertil.