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.

Info om fag

Og vil du bidrage til, at I får en glad smiley, så står du stærkt med din viden om almen fødevarehygiejne.

Hvad lærer du på kurset?
Du lærer, hvorfor og hvordan du skal håndtere maden korrekt, samt hvilken betydning hygiejne har.

Kurset indeholder emner som:

- Egenkontrol
- Mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse
- Lovgivning omkring arbejdet med fødevarer
- Personlig hygiejne
- Produktionshygiejne

Hvor lang tid tager kurset?
Kurset tager 3 dage og afholdes på AMU SYD i Kolding.

Hvad koster kurset?
Se den samlede kursuspris nederst til højre.

Hvornår kan du komme på fødevarehygiejnekursus?
Øverst på siden kan du se, hvornår næste hold starter ↑
Er der ikke er nogen startdato, så tilmeld dig KURSUSAGENTEN og få en mail, når der oprettes nye hold eller kontakt vores kursussekretær.

Kontakt



Charlotte Grønberg Nielsen
Kursussekretær
76 37 37 42
cgn@amusyd.dk

Kursuspris

Pris for ikke højtuddannet ansat:
DKK 654,00

Pris for ledig eller højtuddannet ansat:
DKK 2.387,45

Tilmelding



Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed:** 3 dage
Pris for ikke højtuddannet ansat: DKK 654,00	**Pris for ledig eller højtuddannet ansat:** DKK 2.387,45

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

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.