

Almen fødevarehygiejne



Hold

31-08-2026

Almen fødevarehygiejne
C.F. Tietgens Vej 6 6000 Kolding

3 dage

Daghold

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 fødevarerbårne 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.

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

