



Almen fødevarehygiejne

Kursusinfo



Bliv bakteriernes fjende: Få styr på din fødevarehygiejne

Vil du lære at behandle fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde? Både når den produceres, opbevares og sælges?

Måske drømmer du om at arbejde i køkkenet på en lille café, eller du gerne vil blive en del af køkkenteamet i en større virksomhed. Det kan også være, at du arbejder med at fremstille fødevarer. Så er AMU Nordjyllands kursus i almen fødevarehygiejne lige noget for dig.

I løbet af tre dage får du forståelse for, hvorfor det er vigtigt at overholde høje krav til hygiejnen.

Du lærer blandet andet om:

- mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer
- hvordan man hæmmer mikroorganismers vækst
- årsagerne til de mest almindelige fødevarebårne sygdomme
- god personlig hygiejne
- de nødvendige foranstaltninger i forhold til corona og covid-19
- lovgivning på hele området
- fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder

Kurset udbydes i Aalborg, Hobro og Løgstør.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding





Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 45818	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

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.