

Hygiejne for fødevarehåndtering 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.

Hold

11-11-2026

Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns
Mommarmarkvej 374 6470 Sydals

1 dag

Daghold

Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Fagnummer: 47313	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	Uden for målgruppe: DKK 969,15

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

Karen Clausen
73407914
kac@bcsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 969,15

Tilmelding

