



Almen fødevarerhygiejne

Kurset i almen fødevarerhygiejne henvender sig til dig, som til dagligt arbejder med fødevarer uden at have en fødevarerfaglig uddannelse.

AMU-mål: 45818

Varighed: 3 dage fra kl. 8.00 – 15.24

Se aktuelle opstartsdatoer:

www.amunordjylland.dk/almen-foedevarehygiejne

Igennem kurset lærer du bl.a. at:

- Arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne.
- Anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.
- Anvende viden om mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer samt at anvende denne viden til at hæmme deres udvikling i madvarer.
- Efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Der udstedes et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i målformuleringen.

Målgruppe

Kurset henvender sig til dig, som er medarbejder i en virksomhed, institution, forening m.v., der beskæftiger sig med fødevarerproduktion. Det kan fx være i køkken, kantine, restaurant eller café.

Kravet om hygiejnekurset gælder dog ikke, hvis du allerede har en uddannelse inden for levnedsmiddelområdet, eller hvis du har deltaget i lignende godkendte uddannelser i fødevarerhygiejne.

Økonomi

Deltagerpris: Kr. 354,-

Pris for ledige: Kr. 2.060,75,-

Pris for højtuddannede: Kr. 2.060,75,-

Kurserne gennemføres under AMU-rammer med mulighed for at søge løntabs-godtgørelse, befordringsgodtgørelse m.v. i henhold til AMU-lovgivningen.

Tilmelding, beskæftigede

Såvel tilmelding som ansøgning om VEU-godtgørelse foretages på: www.efteruddannelse.dk

Tilmelding, ledige

www.amunordjylland.dk eller pr. tlf. 9633 2211. Ledige skal kontakte deres a-kasse eller jobcentret inden tilmelding.

Uddannelsessted

AMU Nordjylland

Sofievej 61

9000 Aalborg

Yderligere information

Susan Nissen,

kursussekretær

Telefon: 9633 2229

E-mail: sni@amunordjylland.dk

Helle Damgaard Bonde,

Hotel, køkken og restaurant

Telefon: 9633 2208

E-mail: hdb@amunordjylland.dk