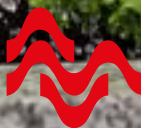




# FØDEVAREHYGIEJNE



**AMU SYD**  
VOKSENUDDANNELSE FOR ALLE

# ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE

## 3 DAGES KURSUS

På kurset **Almen fødevarerhygiejne lærer du at behandle fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Du får forståelse for, hvorfor det er så vigtigt, at de høje krav til hygiejnen i forbindelse med behandlingen af fødevarer overholdes.**

### Kursets indhold

- Mikroorganismers forekomst og vækstmuligheder i maden.
- Fødevarerbårne sygdomme.
- Regler for tilberedning og opbevaring af mad.
- Egenkontrol.
- Procedure for god hygiejne.

### Deltagerforudsætninger

Kurset henvender sig til alle nyansatte eller nyetablerede indehavere uden fødevarerhygiejnisk uddannelse, der er fyldt 18 år og som beskæftiger sig med tilberedning af fødevarer i autoriserede og godkendte fødevarer virksomheder.



### Godtgørelse

Der udbetales godtgørelse (VEU = voksen- og efteruddannelsesgodtgørelse efter gældende regler, svarende til højeste dagpengesats.

**Varighed:** 3 dage

**Kursuskode:** 45818

### Kursusdatoer

Se kursusdatoer og tilmeld dig på:

[www.amusyd.dk](http://www.amusyd.dk)

## FOR 2-SPROGEDE

**Almen fødevarerhygiejne for 2-sprogede med begrænsede dansk kundskaber**

**Varighed:** 6 dage      **Kursuskode:** 45902

**Undervisningstid:** 8:00 - 14:10

### Kursusdato:

Ring til AMU SYD

**TILMELD DIG PÅ [WWW.AMUSYD.DK](http://WWW.AMUSYD.DK)**

# ANDRE RELEVANTE HYGIEJNEKURSER I FØDEVAREINDUSTRIEN

## RENGØRING AF FØDEVAREVIRKSOMHEDER

- Rengørings- og desinfektionsmidler
- Redskaber og maskiner, bl.a. skumanlæg
- Bakteriologisk og visuel kontrol

**Varighed:** 3 dage

**Kursuskode:** 45780

**Kursusdato:** Ring til AMU SYD

## PRODUKTIONSHYGIEJNE (SAMMENSAT AF 2 KURSER)

### 47205 - Rengøring af fødevarer virksomheder

- rengørings- og desinfektionsmidler
- redskaber og maskiner, bl.a. skumanlæg
- bakteriologisk og visuel kontrol

### 45818 - Almen fødevarerhygiejne

- Certifikatuddannelsen

**Varighed:** 5 dage

**Kursusdato:** Ring til AMU SYD

## PRODUKTIONSHYGIEJNE OPERATØRER I FØDEVAREINDUSTRIEN

- Overholdelse af hygiejneregler
- Kilder til forurening
- Forebyggelse af forurening

**Varighed:** 1 dag

**Kursuskode:** 40443

**Kursusdato:** Ring til AMU SYD

## PRODUKTIONSHYGIEJNE MED HACCP / EGENKONTROL (SAMMENSAT AF 3 KURSER)

### 46549 - Grundlæggende rengøringshygiejne

- usynligt snavs
- basis mikrobiologi
- personlig hygiejne

### 44229 - HACCP/egenkontrol - operatører fødevarer industri

- HACCP systemets grundprincipper
- vurdering af kritiske punkter og kontrolpunkter i industriel fødevarerproduktion
- lov- og kunde krav

### 40443 - Produktionshygiejne - operatører fødevarer industri

- overholdelse af hygiejneregler
- kilder til forurening
- forebyggelse af forurening

**Varighed:** 5 dage

**Kursusdato:** Ring til AMU SYD

## BASISHYGIEJNE (betalingskursus)

Kurset henvender sig til alle, som er beskæftiget med tilberedning af et begrænset fødevarer sortiment i de-tailedet. Dette kan være:

- opvarmning af pølser, brød og pommes frites
- tilvirkning ved bake-off

**Varighed:** 1 dag

**Tidsrum:** Hverdage kl. 8:00 - 15:24

**Holdstørrelse:** Min. 10 og max. 20

Kurset er et betalingskursus og kan gennemføres hos AMU SYD eller på virksomheden. Kontakt AMU SYD på tlf. 76 37 37 37 for information om pris og aftale om kursusdato.

# 4 TIMERS BRUSH-UP KURSUS

**Kom fødevarekontrollen i forkøbet  
- og behold jeres smilende smiley!**



Er målet en Elite-Smiley?

Trænger egenkontrollen og hygiejnebevidstheden til en opstrammer?

Kom de sure Smileys i forkøbet, giv de daglige rutiner et løft. Brush-up kurset sætter fokus på hygiejnekravene og de kritiske punkter i virksomheden.

Kurset henvender sig til medarbejdere, der i forvejen har hygiejneuddannelse, men alle kan deltage.

Varighed: 4 timer

Tidsrum: Hverdage mellem kl. 8:00 - 16:00 - efter aftale

Holdstørrelse: Min. 10 og max. 20

Kurset er et betalingskursus og kan gennemføres hos AMU SYD eller på virksomheden. Kontakt AMU SYD på tlf. 76 37 37 37 for information om pris og aftale om kursusdato.

## NYHEDSBREV FRA AMU SYD

Vidste du at du kan få tilsendt spændende kursusnyheder pr. e-mail?

På den måde er du altid opdateret omkring kurser, der kunne være relevante for dig. Det er nemt og bekvemt og sikrer dig hurtig adgang til yderligere informationer.

Scan QR-koden eller klik ind på [www.amusyd.dk](http://www.amusyd.dk) og tilmeld dig med det samme.

*Tilmeld dig  
nyhedsbrevet her*

