

# FGU - Kompetencegivende AMU-kursus uge 34 2026

## Almen fødevarehygiejne



**Kursusnr.:** 20851  
**Varighed:** 4 dage

### FGU almen fødevarehygiejne

Med dit hygiejnebevis i hånden sørger du for, at din virksomhed lever op til den nødvendige lovgivning inden for fødevarehygiejne.

#### Kursets indhold:

- Mikroorganismers forekomst og vækstmuligheder i fødevarer
- Fødevarebårne sygdomme
- Regler for tilberedning og opbevaring af fødevarer
- Egenkontrol og risikoanalyse
- Procedurer for hygiejniske principper ved fødevarehygiejne
- Personlig hygiejne og hygiejnisk adfærd
- Fødevareregionens funktion ved tilsyn

Undervisningen tilrettelægges ud fra deltageres forudsætninger. Den vil i høj grad inddrage den enkeltes erfaringer fra egen arbejdsplads.

Med kurset opnår du viden og færdigheder om mikroorganismers forekomst og vækst, som gør dig i stand til at anvende hygiejniske principper og lovgivning i forbindelse med arbejdet med fødevarer.

Du opnår viden om, hvordan du med udførelse af egenkontrol, risikoanalyse og personlig hygiejne, kan bidrage til at hæmme mikroorganismer i forbindelse med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

Du opnår ligeledes kendskab til fødevareregionens funktion og tilsyn.

Har dette din interesse, så kontakt AMU-Fyn - Vi står klar til at hjælpe!



### Praktiske oplysninger

#### Kursusperiode:

17. - 20. august 2026

Undervisningstid kl. 8.00 til 13.35

Første mødedag kl. 8.00 i kantinen på AMU-Fyn, Petersmindevej 50, Odense C.

Kursusnr.: 20851

Almen fødevarehygiejne

Varighed: 4 dage

#### Tilmeldingsfrist

Senest 7. august 2026

Der er plads til max 16 deltagere.

### Deltagerforudsætninger

Du skal være fyldt 18 år.

### Tilmelding og yderligere information



Kursussekretær  
Jasmina Petrovic  
Tlf. 63 13 53 03  
jap@amu-fyn.dk