



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:

26/8 + 27/8 + 31/8 + 1/9

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 14. august 2026

Der er plads til max 12 deltagere.

Deltagerforudsætninger

Du skal være fyldt 18 år.

Tilmelding og yderligere information



Kursussekretær
Jasmina Petrovic
Tlf. 63 13 51 03
jap@amu-fyn.dk