

Basiskursus i almen fødevarehygiejne

Kurset er for ufaglærte, der arbejder med begrænset tilvirkning af fødevarer, f.eks. opvarmning af pølser og brød samt tilvirkning af smørrebrød/sandwich med ost og andre ikke letfordærlige pålægstyper.



Basiskursus erstatter IKKE det obligatoriske 3 dages kursus i almen fødevarehygiejne.

Varighed: 1 dag

Kursets formål

At give deltageren en grundlæggende og introducerende indsigt i en hygiejnisk forsvarlig måde at behandle og sælge fødevarer på i virksomheder med begrænset tilvirkning. Dette gøres i overensstemmelse med kravene i fødevareloven, hygiejnebekendtgørelsen og egenkontrolbekendtgørelsen.

Kursets indhold

- Almen mikrobiologi - herunder fødevarebårne sygdomme
- Hygiejnebekendtgørelsen, egenkontrolbekendtgørelsen og tilsynsmyndigheden
- Egenkontrol - herunder kritiske kontrolpunkter og overvågningsprocedurer (råvarermod-

tagelse og opbevaring, temperaturforhold under tilvirkning, rengøring og personlig hygiejne)

Målgruppe

Alle der beskæftiger sig med fødevarefremstilling.

Kursusdatoer i 2010: Se www.hrs.dk

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk

Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 33 86 22 00 eller e-mail kursus@hrs.dk.

Pris

Kr. 975,- inkl. forplejning. Forplejningen omfatter frokost, eftermiddagskaffe og kage.
Antal deltagere: min. 15 - max. 20.

