



Almen Fødevarehygiejne: nu som e-learning

45818: Almen Fødevarehygiejne

Vil du opkvalificeres inden for fødevarebranchen, og skal det ske i trygge rammer?

Nu udbydes kurset almen fødevarehygiejne som e-learning, og du får derfor muligheden for at styrke dine kompetencer i de trygge rammer, du kalder hjem.

Med et kursus i almen fødevarehygiejne lærer du om regler og lovgivninger ved fødevarehygiejne samt dertilhørende principper og kontroller.

Du vil også få læring i mikroorganismers vækst, og hvordan du kan hæmme denne for at opnå god personlig hygiejne samt god produktionshygiejne.

Mål:

Efter færdiggjort kursusforløb kan deltagerne:

- Anvende principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad i risikoanalyser
- Påpege kritiske punkter herved
- Fastlægge systematiske overvågningsprocedurer
- Udføre egenkontrol i aktuel produktion
- Hæmme mikroorganismers udvikling
- Efterleve principperne for god personlig og produktionshygiejne

Varighed: 3 dage

Start fra dag til dag i perioden: 10.01.22 - 17.06.22

Priser

Pris indenfor AMU-målgruppen: 384,- kr.

Pris udenfor AMU-målgruppen: 2.080,- kr.

Der er mulighed for at søge om VEU-godtgørelse for personer inden for AMU-målgruppen.

Den udgør 893,- pr. dag pr. medarbejder.

Krav til deltagelse

En internetforbindelse og en browser.

Der er tilknyttet en prøve til kurset.

Har du brug for hjælp?

Du kan altid kontakte underviser Diana Telvig i åbningstiden kl. 8:10 - 15:30 på mail: dite@celf.dk.

Spørgsmål vedr. tilmelding

Kursussekretær Lene Andersen, 54 888 852, lena@celf.dk.

Tilmelding direkte

Du kan tilmelde dig direkte her på:

www.voksenuddannelse.dk

Søg 10.01.22 - 17.06.22 på kviknr. 37640222mtmo1-el