



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: 16.08.21 - 17.12.21

Priser

Pris indenfor AMU-målgruppen: 378,00 kr.

Pris udenfor AMU-målgruppen: 2.054,15 kr.

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

Den udgør 892,00 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 Lena Jansen, leja@celf.dk, 54 888 223.

Tilmelding direkte

Du kan tilmelde dig direkte her på:

www.voksenuddannelse.dk

Søg 16.08.21 - 17.12.21 på kviknr. 37640221mtm02-el