

# Hygiejne for fødevarerhåndtering under bagatelgrænsen

## Kort fortalt

Deltageren vil kunne anvende almindelige hygiejneprincipper samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarer sikkerheden. Deltageren får kendskab til gældende love og regler for fødevarerhygiejne.

## Fag: Hygiejne for fødevarerhåndtering under bagatelgrænsen

<b>Fagnummer:</b> 47313	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 218,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 969,15

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handicappede eller syge.

**Beskrivelse:** Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevarer sikkerheden. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarerhygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarer virksomheder.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 218,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 969,15

## Tilmelding

