

# Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

## Kort fortalt

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

## Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

<b>Fagnummer:</b> 47313	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**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 fødevarerens sikkerhed. 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 fødevarerens virkninger.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 933,30

## Tilmelding

