

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# almen fødevarerhygiejne

Lær om fødevarerhygiejne og håndtering af fødevarer i virksomheder. Få viden om mikroorganismer og principper for personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Kom på kursus i almen fødevarerhygiejne og lær at arbejde efter gældende lovgivning og regler inden for området. Du vil bl.a. lære om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad. Derudover vil du lære at lave systematiske overvågningsprocedurer og kunne påpege kritiske punkter.

## Målgruppe

Arbejdsmarkedssuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af fødevarer til salg.

## Indhold

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismer til at hæmme mikroorganismeres udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

## Eksamen

Der er ingen eksamen. Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i formålet.

## Formål

Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismeres forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismeres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerborne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

## Deltagerbetingelser

Se [www.tradium.dk](http://www.tradium.dk) for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

## Varighed

3 dage.

## Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

## Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller [pila@tradium.dk](mailto:pila@tradium.dk) for at høre mere.