




Fødevarehygiejne certifikat



Stig Døssing



Kursisten har under kurset fået kendskab til følgende:

Mikrobiologi

- Forurening
- Mikroorganismer
- Nyttige mikroorganismer
- Fordærvende mikroorganismer
- Patogene mikroorganismer
- Vækstbetingelser
- Næringskrav
- Fødevarebårne sygdomme

Hygiejneprincipper

- Varemodtagelse
- Opbevaring af fødevarer
- Holdbarhed

- Buffet
- Personlig hygiejne
- Rengøring

Egenkontrol

- HACCP
- Dokumentation
- Revision
- Branchekoder

Fødevareregionen

- Regler og love
- Kontrolrapporten
- Risikogrupper

Kurset er bestået d.

22. juli, 2020



Katrine Elisabeth Clausen
Procesteknolog / Uddannelseschef



fødevarekurser.dk