

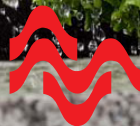
1. HALVÅR 2016



FØDEVAREHYGIEJNE



ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE



AMU SYD
VOKSENUDDANNELSE FOR ALLE

ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE

3 DAGES KURSUS

På kurset Almen fødevarehygiejne lærer du at behandle fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Du får forståelse for, hvorfor det er så vigtigt, at de høje krav til hygiejnen i forbindelse med behandlingen af fødevarer overholdes.

Kursets indhold

- Mikroorganismers forekomst og vækstmuligheder i maden.
- Fødevarebårne sygdomme.
- Regler for tilberedning og opbevaring af mad.
- Egenkontrol.
- Procedure for god hygiejne.

Deltagerforudsætninger

Kurset henvender sig til alle nyansatte eller nyetablerede indehavere uden fødevarehygiejnisk uddannelse, der er fyldt 18 år og som beskæftiger sig med tilberedning af fødevarer i autoriserede og godkendte fødevarevirksomheder.



Godtgørelse

Der udbetales godtgørelse (VEU = voksen- og efteruddannelsesgodtgørelse efter gældende regler, svarende til højeste dagpengesats).

Varighed: 3 dage

Kursuskode: 45818

Kursudatoer

12.01.16 - 14.01.16

08.03.16 - 10.03.16

26.04.16 - 28.04.16

07.06.16 - 09.06.16

E-LEARNING - TA' ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE HJEMMEFRA



Gør dig klar til test ved din computer derhjemme, når du har tid og lyst.

Tilmeld dig via vores hjemmeside eller kontakt **Tina Aarhus** for yderligere oplysninger.

E-mail: tag@amusyd.dk **Tlf.:** 76 37 37 49

FOR 2-SPROGEDE

Almen fødevarehygiejne for 2-sprogede med begrænsede danskundskaber

Varighed: 6 dage **Kursuskode:** 45902

Undervisningstid: 8:00 - 14:10

Kursusdato

04.04.16-06.04.16 + 11.04.16-13.04.16

TILMELD DIG PÅ WWW.AMUSYD.DK

ANDRE RELEVANTE HYGIEJNEKURSER I FØDEVAREINDUSTRIEN

RENGØRING AF FØDEVAREVIRKSOMHEDER

- Rengørings- og desinfektionsmidler
- Redskaber og maskiner, bl.a. skumanlæg
- Bakteriologisk og visuel kontrol

Varighed: 3 dage
Kursuskode: 45780
Kursusdato: Ring til AMU SYD

PRODUKTIONSHYGIEJNE (SAMMEN SAT AF 2 KURSER)

47205 - Rengøring af fødevarevirksomheder

- rengørings- og desinfektionsmidler
- redskaber og maskiner, bl.a. skumanlæg
- bakteriologisk og visuel kontrol

45818 - Almen fødevarehygiejne

- Certificatuddannelsen

Varighed: 5 dage
Kursusdato: Ring til AMU SYD

PRODUKTIONSHYGIEJNE OPERATØRER I FØDEVAREINDUSTRIEN

- Overholdelse af hygiejneregler
- Kilder til forurening
- Forebyggelse af forurening

Varighed: 1 dag
Kursuskode: 40443
Kursusdato: Ring til AMU SYD

PRODUKTIONSHYGIEJNE MED HACCP / EGENKONTROL (SAMMEN SAT AF 3 KURSER)

46549 - Grundlæggende rengøringshygiejne

- usynligt snavs
- basis mikrobiologi
- personlig hygiejne

40443 - Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri

- overholdelse af hygiejneregler
- kilder til forurening
- forebyggelse af forurening

44229 - HACCP/egenkontrol - operatører fødevareindustri

- HACCP systemets grundprincipper
- vurdering af kritiske punkter og kontrolpunkter i industriel fødevareproduktion
- lov- og kundekrav

Varighed: 5 dage
Kursusdato: Ring til AMU SYD

BASISHYGIEJNE (betalingskursus)

Kurset henvender sig til alle, som er beskæftiget med tilberedning af et begrænset fødevarsortiment i de-tailedet. Dette kan være:

- opvarmning af pølser, brød og pommes frites
- tilvirkning ved bake-off

Varighed: 5 dage
Kursusdato: Ring til AMU SYD

Pris: Kursussted AMU SYD
Tidspunkt hverdage kl. 8.00 - 15.24
10 deltagere: Kr. 10.650,00
Pr. delt. over 10 og op til max. 20: Kr. 1.065,00

Kursussted virksomheden
Tidspunkt hverdage kl. 8.00 - 15.24
Pris som ovenfor + transportudgifter

4 TIMERS BRUSH-UP KURSUS

**Kom fødevarekontrollen i forkøbet
- og behold jeres smilende smiley!**



Er målet en Elite-Smiley?

Trænger egenkontrollen og hygiejnebevidstheden til en opstrammer?

Kom de sure Smileys i forkøbet, giv de daglige rutiner et løft. Brush-up kurset sætter fokus på hygiejnekravene og de kritiske punkter i virksomheden.

Kurset henvender sig til medarbejdere, der i forvejen har hygiejneuddannelse, men alle kan deltage.

Kurset er et betalingskursus og koster kr. 6.530,- pr. hold + evt. kørselstillæg, hvis kurset afholdes i virksomheden.

Ring til AMU SYD, Tina Aarhus på tlf. 76 37 37 49 for yderligere oplysninger.

NYHEDSBREV FRA AMU SYD

Vidste du at du kan få tilsendt spændende kursusnyheder pr. e-mail?

På den måde er du altid opdateret omkring kurser, der kunne være relevante for dig. Det er nemt og bekvemt og sikrer dig hurtig adgang til yderligere informationer.

Scan QR-koden eller klik ind på www.amusyd.dk og tilmeld dig med det samme.

*Tilmeld dig
nyhedsbrevet her*

