

Mere sikkerhed mindre besvær



Elektronisk egenkontrol gør det let at holde styr på fødevarer sikkerheden

Se mere på

www.mortalin.dk

Egenkontrolprogram med elektronisk registrering

Driver du en restaurant, et pizzeria, en kiosk, diner transportable, en bager-butik, en kantine eller laver du mad i en børneinstitution så kan du sikkert anvende Mortalins pakkeløsning vedrørende egenkontrol.



I pakken indgår:

- Et egenkontrolprogram tilpasset virksomheden
- Risikoanalyse
- En årlig opdatering af egenkontrolprogrammet
- Elektronisk registrering af egenkontrollen på www.mortalinegenkontrol.dk

Prisen er kr. 195,- pr måned, plus et oprettelsesgebyr på kr. 1.500,-
Årlig udgift første år: kr. 3.840,- og efterfølgende år: kr. 2.340,-

Online kurser i fødevarerhygiejne

Med Mortalins online kurser i fødevarerhygiejne giver du medarbejderen en basisviden om fødevarer sikkerhed. Indholdet af kurserne giver et godt udgangspunkt for at supplere med en grundig gennemgang og instruktion af de vigtigste elementer i virksomhedens egenkontrolprogram.

• **Basiskurset i fødevarerhygiejne:**

Kurset er for medarbejdere som ikke har brug for den teoretiske viden om råvarer og mikroorganismer, fx medarbejdere som alene arbejder med anretning af tilberedt mad.

• **Certifikatkurset i fødevarerhygiejne:**

Kurset er for medarbejdere som arbejder med alle typer af råvarer og fremstillingsmetoder.

Skal du bruge flere end 10 kurser, så kontakt Mortalin for et tilbud. på 7015 1069 eller info@mortalin.dk

Basiskursus

kr. 250,-

Certifikatkursus

kr. 325,-



MORTALIN - der er viden til forskel