



Online

Basiskursus i fødevarerhygiejne – nemt og bekvemt

Fødevarerakademi.dk er den hurtige vej til den nødvendige viden om fødevarerhygiejne!

Alle medarbejdere over 18 år, som ikke har en køkkenfaglig uddannelse, skal have et basiskursus i hygiejne. Dette gælder virksomheder med begrænset tilvirkning.

Basiskurset omhandler følgende:

- De grundlæggende hygiejneprincipper i håndtering af fødevarer – især opbevaring, optøning, opvarmning og nedkøling af fødevarer.
- Gennemgang af de krav som stilles ifht. egenkontrol.

- Mikroorganismers forekomst og formering i fødevarer.
- Viden om fødevarerbårne sygdomme
- Produktions- og personlig hygiejne

Onlinekurset gør det nemt både for dig og dine ansatte – ingen ventetid, ingen køretid, men al den tid, der er brug for til læring. Kurset kan tages både hjemmefra og på arbejdspladsen. Det kræver kun en PC med netadgang.

MORTALIN's online kursus bestilles på fødevarerakademi.dk

Undgå kvalitetssvigt

Bestil fødevarerikkerhedskurser a la carte

Når medarbejderne i en virksomhed har grundig indsigt i fødevarerikkerhedens mange processer, bliver det en del af virksomhedens kultur og daglige rutiner.

Hermed undgås kvalitetssvigt og efterfølgende tab af omsætning og image. Det er samtidig et kvalitetsstempel, der kan sikre en bedre konkurrencesituation.

MORTALIN skræddersyr kurser efter virksomhedens aktuelle behov. Lige fra basiskurser i hygiejne til individuelle kurser i fx certifikat, mærkning, intern audit

og HACCP, som er med til at højne kvaliteten og sikkerheden omkring fødevarerproduktionen.

Kontakt MORTALIN på 56 31 10 69, så sætter vi den kursusmenu sammen, der passer til din virksomhed og de gældende lovgivningskrav.

Alle vores dygtige undervisere har baggrund indenfor fødevarerbranchen og har arbejdet med fødevarerikkerhed i teori og praksis.