

KURSER OG WORKSHOPS I FØDEVARESIKKERHED



VED DU NOK OM FØDEVARESIKKERHED?

Forbrugerne forlanger sunde og friske fødevarer, og det stiller store krav til fødevaresikkerheden hos alle, der håndterer, producerer, serverer og forhandler fødevarer.



MORTALIN er ekspert i fødevaresikkerhed og skadedyrservice – to områder, der har vital betydning for fødevarernes kvalitet – fra jord til bord.

Vi har stor viden på områderne og har i mange år rådgivet og serviceret virksomheder og institutioner – bl.a. omkring egenkontrol.

MORTALIN tilbyder kurser og workshops i fødevaresikkerhed – fra lovbefalede basiskurser til individuelle kurser, som tilpasses den enkelte virksomhed.

Vores undervisere har alle en baggrund indenfor fødevarerbranchen og har arbejdet med fødevaresikkerhed i teori og praksis. De formidler stoffet, så kursisterne får al den viden og kompetence, som er nødvendig for at arbejde med fødevarer.

KURSER I FØDEVAREHYGIEJNE

Har virksomheden ansatte over 18 år, som *ikke* har en køkkenfaglig uddannelse, er den forpligtet til, at de ansatte får et kursus i hygiejne indenfor de første 3 måneder af ansættelsen.

Der findes 2 hygiejnekurser – certifikat- og basiskursus. MORTALIN tilbyder basiskurser i hygiejne. Basiskurset er et heldagskursus for medarbejdere, som håndterer fødevarer i et begrænset omfang.

Basiskursus i hygiejne

- De grundlæggende hygiejneprincipper i håndtering af fødevarer – især opbevaring, optøning, opvarmning og nedkøling af fødevarer
- Gennemgang af de regler som gælder – iflg. lovgivningen – når man arbejder med fødevarer
- Mikroorganismers forekomst og formering i fødevarer
- Viden om fødebårne sygdomme
- Produktions- og personlig hygiejne

Supplerende kurser

Kurser med fokus på virksomhedens egne forhold – hygiejne og egenkontrol

Opdateringskurser

Kurser med gennemgang af virksomhedens egenkontrolprogram – fokus på kritiske kontrolpunkter, overvågning og dokumentation

Temakurser

Kurser, hvor et for virksomheden specielt vigtigt tema tages op og behandles detaljeret

Workshops og peptalks

Oplæg, opgaveløsninger i grupper, gode råd om fødevarerhygiejne og fødevaresikkerhed på arbejdspladsen

Kontakt MORTALIN på 70 15 10 69 og aftal et besøg i din virksomhed.



– der er viden til forskel



MØD MORTALIN

Er du interesseret i at vide mere om, hvad MORTALIN kan tilbyde din virksomhed indenfor fødevarer sikkerhed og skadedyrservice – så kontakt os på 70 15 10 69 eller send en mail til info@mortalin.dk.

MORTALIN besøger gerne virksomheden, for at afdække det aktuelle behov for fødevarer sikkerhed og få en dialog om et eventuelt samarbejde.

Ønsker du flere informationer om MORTALIN kan du gå ind på www.mortalin.dk



MORTALIN

A/S MORTALIN
Bråbyvej 74-76
4690 Haslev
Telefon 56 31 10 69
Telefax 56 31 19 69
info@mortalin.dk

www.mortalin.dk

– der er viden til forskel