



ONLINE – nemt og bekvemt

## Kurser i fødevarehygiejne er lovpligtige

MORTALINs ONLINE kurser gør det meget enkelt og tidsbesparende at tage kurser over nettet – hjemmefra eller i arbejdstiden. Det hele foregår på [foedevareakademi.dk](http://foedevareakademi.dk) hvor medarbejderne også tager ONLINE afsluttende prøve og får udstedt kursusbevis.

### BASISKURSUS

For medarbejdere som arbejder med begrænset tilvirkning af fødevarer er Basiskursus i fødevarehygiejne tilstrækkeligt.

Målgruppe: **Isbarer, kiosker og tankstationer som sælger bake-off og franske hot-dog.**

#### Basiskurset omhandler:

- 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 fødevarebårne sygdomme
- Produktions- og personlig hygiejne
- Kurset svarer til et heldagskursus, som består af 8 lektioner

**PRIS: 562,50 kr. inkl. moms og online afsluttende prøve**

### CERTIFIKATKURSUS

Med et Certifikatkursus i fødevarehygiejne kan der arbejdes med alle typer af fødevarer og alle former for behandling af fødevarer.

Målgruppe: **Restauranter, catering, offentlige køkkener mv.**

#### Certifikatkurset omhandler:

- Egenkontrol, herunder kritiske kontrolpunkter og overvågningsprocedurer
- Almen mikrobiologi, herunder fødevarebårne sygdomme
- Hygiejneprincipper, herunder rengøring, personlig hygiejne og hygiejneregler
- Behandling samt opbevaring af fødevarer
- Fødevarerlovgivningen og fødevarerregionernes funktion
- Kurset svarer til et 3-dags kursus i fødevarehygiejne

**PRIS: 612,50 kr. inkl. moms og online afsluttende prøve**

Mortalins kurser i fødevarehygiejne er **godkendt af Fødevarestyrelsen**.

Kurserne købes i vores **Webshop** og findes under produktkategorien "**Online Kurser**"

*Ved ansættelse af medarbejdere over **18 år**, uden fødevarefaglig uddannelse, skal kurset være påbegyndt senest **2 måneder** efter ansættelse.*