

Godkendt af fødevarestyrelsen
som uddannelsesinstitution!

Vi skaber
tryghed og
sikkerhed!
Undgå bøder...

Certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne

Vi uddanner medarbejderne i at være trygge og sikre, når de håndterer egenkontrol og gældende hygiejneregler.

Kurset i egne rammer

- ✓ Vi gennemfører **kurset hos jer** når I har tid.
- ✓ Vi kan **inddrage jeres køkkenfaciliteter**, som en del af undervisningen. Råvarene står i for.
- ✓ Kurset er **inklusiv undervisningsmateriale**.
- ✓ **Godkendt kursusbevis** efter bestået prøve.
- ✓ **Spar transportudgifter** til alle medarbejderne.
- ✓ **Styrk fællesskabet** og opnå samme kompetencer.

Forståeligt og inspirerende kursus

Vi gør det teoretiske virkelighedsnært gennem en involverende undervisning. Det er lagt vægt på visuelle og praktiske eksempler.

Vi ser film om at håndtere fødearehygiejnen og hvis det er muligt går vi i køkkenet for at afprøve teorien i praksis med tilhørende opgaver.

Klæd medarbejderne på til at håndtere fødevarehygiejnen så folk forbliver sunde og raske af den mad de spiser!

Lev op til lovgivningen!

Det er lovpligtigt at efterleve Bek. nr. 123 om uddannelse i fødevarehygiejne. Det vedrører alle personer, der arbejder i detailvirksomheder, der foretager behandling af fødevarer, og som ændrer fødevaren.



Læs mere om vores
hygiejnekurser og
køkkenudvikling på
madogsundfornuft.dk

Kursets varighed 21 timer inkl. pauser

Antal deltagere Max 25 personer

Geografisk Landsdækkende

Underviser Lise Brinkman Madsen

Pris kr. 23.000,- + moms *

Rabat ved 2 kurser, 20 % kr. 18.400,-

Kontakt 21 62 72 59

* Prisen er ekskl. evt. omk. til transport, transporttid og forplejning.



hygiejne@madogsundfornuft.dk • **BLOG** lisebrinkman.dk
Følg med på facebook klik her

