

UNDGÅ LISTERIA I FØDEVAREVIRKSOMHEDEN

- relevante kurser inden for fødevarer og hygiejne





Undgå listeria i fødevarer virksomheden

I den danske fødevarerbranche har bakterier som listeria de senere år været årsag til, at forbrugere er blevet syge. Korrekt egenkontrol og rengøring af blandt andet produktionsanlæg og maskiner er med til at sikre, at fødevarerne produceres godt og sikkert.

Producenter behøver viden om listeria

I Danmark er der ingen formelle krav til uddannelse af medarbejdere, som varetager rengøring i fødevarer virksomheder. Men mange fødevarerproducenter varetager selv rengøringen i produktionen. Derfor er det vigtigt, at medarbejderne har styr på, hvordan der effektivt sikres et godt og sikkert produktionsmiljø i fødevarer virksomheden.

I denne folder finder du en række AMU-kurser, der kan være med til at klæde medarbejdere i fødevarer virksomheder på. Det er vejen til at sikre god hygiejne og høj fødevarer sikkerhed, så bakterier som listeria holdes ude af produktionen.

På www.iu.amukurs.dk kan du læse mere om AMU-kurserne. Du kan også tilmelde dig.

Fødevarehygiejne og egenkontrol

- 45818 Almen fødevarehygiejne
- 47480 Ledelse af hygiejne og egenkontrol
- 47481 Fødevarehygiejne og egenkontrol
- 44229 HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

Produktionshygiejne

- 40443 Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri
- 45455 Mejerihygiejne og egenkontrol
- 47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen
- 46883 Processer og råvarer i levnedsmiddelindustrien

Rengøring i fødevarevirksomheder

- 46549 Grundlæggende rengøringshygiejne
- 47205 Rengøring af fødevarevirksomhed
- 42994 Rengøring og rengøringskontrol

Klik på kursusnummeret
og tilmeld dig direkte
på amukurs.dk



Der opkræves betaling ved deltagelse i AMU-kurser.

Deltagerbetalingen pr. medarbejder er normalt 110 kr. eller 184 kr. pr. kursusdag.

Deltagere med en videregående uddannelse skal betale et højere deltagergebyr.

Du kan få oplyst prisen ved at henvende dig til den uddannelsesinstitution, der udbyder AMU-kurset.

Derudover kan der være en tillægspris på op til 140 kr., hvis undervisningen skal foregå i weekenden eller på et skiftehold.

Hvis undervisningen foregår i arbejdstiden, kan ufaglærte og faglærte medarbejdere få VEU-godtgørelse (løntabsgodtgørelse) svarende til 80% af højeste dagpengesats.

Du kan læse mere om tilskudsmulighederne på www.veug.dk

Branchekurser

Kød og fisk

- 43058 Konserveringsteknikker for kødprodukter
- 47568 Introduktion til industrislagtning- og forædling
- 42761 Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører
- 46586 Kvalitetsvurdering af skaldyr

Mejeri

- 45455 Mejerihygijne og egenkontrol
- 40455 Mælk og mikroorganismer
- 44757 Hygiejnisk adfærd ved serviceopgaver på mejerier
- 40966 Hygiejne og produktion ved mælkepulverfremst.

Klik på kursusnummeret og tilmeld dig direkte på amukurs.dk

