

Godkendt af fødevarereststyrelsen
som uddannelsesinstitution!

Vi skaber
tryghed og
sikkerhed!
Undgå bøder...

Basisuddannelsen i fødevarerhygiejne

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 gennemført kursus.
- ✓ Spar transportudgifter til alle medarbejderne.
- ✓ Styrk fælleskabet og opnå samme kompetencer.

Forståeligt og inspirerende kursus

Vi gør det lidt tørre teoretiske virkelighedsnært gennem visuelle og praktiske eksempler samt en involverende undervisning.

Hvis det er muligt går vi i køkkenet for at afprøve temperaturbestemmelserne i praksis, så de kommer til at sidde på ryggen.

'Klæd medarbejderne på' til at håndtere fødevarerhygiejnen, så folk fortsat er sunde og raske når de har spist den mad der er serveret!

Lev op til lovgivningen!

Det er lovpligtigt at efterleve Bek. nr. 123 om uddannelse i fødevarerhygiejne. Det vedrører alle personer, der arbejder med begrænset varesortiment, hvor råvarerne, behandlingen og serveringen af maden er af begrænset sundhedsmæssig risiko.



Læs mere om vores
hygiejnekurser og
køkkenudvikling på
madogsundfornuft.dk

Antal deltagere Max 25 personer.

Kursets varighed 7 timer inkl. pauser

Geografisk Landsdækkende

Pris kr. 13.000,- + moms *

Rabat ved 2 kurser 20% kr. 10.400,-

Underviser Lise Brinkman Madsen

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 - vi bliver så glade

