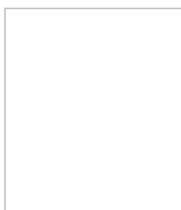


E-learning: Grundläggande livsmedelshygien



Grundläggande livsmedelshygien är en utbildning vars mål är att ge dig större förståelse för och rätt verktyg för att hantera livsmedelshygien på din arbetsplats. Det är många faktorer som styr och genom att få en bättre helhetsbild kring risker och förutsättningar är det lättare att bedriva ett förebyggande arbete.



Utbildningsinformation

Allmänt

Grundläggande livsmedelshygien är en utbildning vars mål är att ge dig större förståelse för och rätt verktyg för att hantera livsmedelshygien på din arbetsplats. Det är många faktorer som styr och genom att få en bättre helhetsbild kring risker och förutsättningar är det lättare att bedriva ett förebyggande arbete.

Kursen ger dig

En större kunskap och förståelse i livsmedelshygien och motivation att använda det du lärt dig under kursen i din verksamhet.

Vem är den här kursen för?

För alla verksamheter som hanterar livsmedel är grundläggande kunskap om livsmedelshygien viktigt.

Kursen vänder sig till alla som hanterar livsmedel i någon form såsom; restaurang, livsmedelsbutik, storhushåll och livsmedelsindustri, med eller utan förkunskaper i livsmedelssäkerhet.

Program

- Mikrobiologiska faror

Kiwa Academy

se.academy@kiwa.com
+46(0) 104 79 33 11

- Kemiska faror
- Fysiska faror
- Allergena faror
- Kontamination
- Egenkontroll
- Grundförutsättningar
- Övningar
- HACCP
- Internrevision
- Krav och lagstiftning
- Riskgrupper och redlighet
- Avikelser och korrigerande åtgärder

Praktisk information

Praktisk information

Kurslängd: 2-3 timmar

Form: Digital (e-learning).

Det angivna priset är 1500 kr exklusive moms

Kiwa Academy

se.academy@kiwa.com

+46(0) 104 79 33 11

