



www.nsi-center.dk



EUC
S J Æ L L A N D

Erhvervs Uddannelses Center

Fødevarehygiejne for tosprogede med dansk

Information til deltager:

Det er et lovkrav, at alle ansatte i fødevarevirksomheder skal gennemføre og bestå almen fødevarehygiejne, der er en certifikatuddannelse.

Du lærer om:

- Fødevarehygiejne
- Sygdomme fra maden
- God personlig hygiejne
- Risikoanalyse

- Egenkontrol
- At behandle fødevarer rigtigt

Du lærer danske fagudtryk inden for området og får styrket dine danskundskaber.

Kursusbevis og certifikat

Der udstedes kursusbevis og certifikat godkendt af Fødevarestyrelsen.

Kurstitler:	Almen fødevarehygiejne F/I samt Fagunderstøttende dansk
Kursusnumre:	43346 og 40137
Kursusperiode:	28. nov. – 9. dec. 2011
Sted:	EUC Sjælland, Malervænget 4, 4700 Næstved
Daglig undervisningstid:	8.00-15.24
Undervisningssprog:	Dansk
Antal kursister:	Min. 16 kursister for opstart

Kursuspris for ufaglærte og faglærte beskæftigede

Deltagerbetaling: 1.534 kr. (Information til arbejdsgiver - se side 2).

Kursuspris for ledige og beskæftigede med uddannelse over faglært niveau

For medlemmer af en a-kasse med ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse er det gratis at deltage. Andre ledige skal kontakte Jobcentret i bopælskommunen. (Information til Jobcenter/arbejdsgiver - se side 2).

Pris for andre ledige og beskæftigede med en uddannelse over faglært niveau: 6.998 kr.

Tilmelding

Susanne Jørgensen, EUC Sjælland, tlf. 25 23 57 77 eller på www.eucsj.dk

Tilmeldingsfrist

Tilmelding senest den 21. oktober 2011.

Kurserne gennemføres i et samarbejde mellem EUC Sjælland og Næstved Sprog- og Integrationscenter.

Næstved Sprog- og Integrationscenter
Kasernevej 20 · 4700 Næstved
Tlf.: 55 73 55 08 · www.nsi-center.dk
nsi-center@nsi-center.dk

EUC Sjælland
Jagtvej 2 · 4700 Næstved
Tlf.: 55 75 33 00 · www.eucsj.dk
eucsj@eucsj.dk



www.nsi-center.dk



EUC
S J Æ L L A N D

Erhvervs Uddannelses Center

Fødevarehygiejne for tosprogede med dansk

Information til virksomhed og Jobcenter:

Kurset i almen fødevarehygiejne er særligt tilrettelagt for tosprogede, der er beskæftiget med fødevarer eller søger job inden for området.

Der lægges vægt på, at deltageren:

- Kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af fødevarer, herunder de relevante branchekoder.
- Kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og udføre egenkontrol i en aktuel produktion.
- Kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.
- Kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

- Kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
- Kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer.
- Kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.
- Behersker de danske fagudtryk inden for området.
- Får styrket sine dansk kundskaber

Kursusbevis og certifikat

Efter gennemført kursus og bestået prøve udstedes kursusbevis og certifikat godkendt af Fødevarestyrelsen.

Løntabsgodtgørelse for beskæftigede

Ansatte modtager VEU godtgørelse efter gældende regler, den svarer til 80% af dagpengesatsen. Vær opmærksom på eventuel refusionsmulighed fra kompetencefond.

Deltagerbetaling for ufaglærte og faglærte beskæftigede

Deltagerbetaling: 1.534 kr.

Vær opmærksom på eventuel refusionsmulighed fra kompetencefond.

Kursuspris for ledige og beskæftigede med uddannelse over faglært niveau

Kurset er gratis for forsikrede ledige med ret til 6 ugers selvvalgt uddannelse.

For andre ledige og beskæftigede med en uddannelse over faglært niveau: 6.998 kr.

Kurserne gennemføres i et samarbejde mellem EUC Sjælland og Næstved Sprog- og Integrationscenter.