

Fødevarehygiejne PDF

Hotel-



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: Hotel-
ISBN-10: 9788762808973
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 3455 KB

BESKRIVELSE

Alle steder, hvor der bliver tilberedt mad til mennesker, er det nødvendigt og lovbestemt at personalet har viden om fødevarehygiejne. Fødevarehygiejne er skrevet til alle de medarbejdere og frivillige, som skal gennemgå det obligatoriske hygiejekursus. Bogen er skrevet, så den kan læses helt uden forudsætninger inden for hygiejne. I bogen gennemgås forskellige typer af bakterier, vira, svampe og parasitter, samt hvordan de lever, og hvordan de smitter. Desuden præsenteres lovgivningen på området, herunder det såkaldte egenkontrolsystem. Endelig gives også helt konkrete forslag til procedurer, der mindsker risikoen for smittespredning. Der hører også en hjemmeside til bogen. Her findes bogens tekst som lydfiler sammen med supplerende materiale og opgaver til bogen. Se mere på: <http://foedevarehygiejne.munksgaarddanmark.dk>

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Fødevarehygiejnekurset er opbygget med tekst, spil og videoklip. Du lærer om hygiejne og gode arbejdsgange i køkkenet, så du er klædt på til at arbejde med ...

Bakterielle fødevarebårne sygdomme i Danmark 2 Bakterier stammer fra jord, vand, dyr og mennesker 4
Campylobacter 6 Salmonella 8 Listeria monocytogenes 14

Er du uddannet til at lave mad? Har du de relevante kurser for at kunne tilberede og sælge kolde og varme retter? Er du med andre ord godkendt til at have fingrene i ...

FØDEVAREHYGIEJNE

[Læs mere ...](#)