

Hygiejne og egenkontrol PDF

Solveig Sørensen



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



Forfatter: Solveig Sørensen

ISBN-10: 9788770820462

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 2271 KB

BESKRIVELSE

Madforgiftninger har eksisteret til alle tider. I dag har vi heldigvis viden om, hvordan de opstår, og dette hæfte beskriver udførligt, hvad der kan gøre maden dårlig og farlig at spise, og hvordan man skal arbejde for at undgå det. Hygiejne og Egenkontrol fokuserer på de kritiske punkter i levnedsmiddelfremstilling og giver et klart billede af, hvilke hygiejniske belastninger det enkelte levnedsmiddel kan komme ud for i produktionen. Hæftet tager udgangspunkt i den gældende lovgivning. Dette hæfte er beregnet som kursusmateriale til Arbejdsmarkedsstyrelsens kursus i hygiejne og egenkontrol, men giver også en god viden til den, der ellers ønsker at tilegne sig kendskab til emnet.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

e-branchekoden tilbyder elektronisk egenkontrol, online hygiejnekurser og rådgivning til virksomheder i fødevarebranchen. e-branchekoden har mange års erfaring.

Det system kaldes egenkontrol. ... der skal være tjek på sikring mod skadedyr, og personalets hygiejne skal være i orden. ...

Dette hæfte er beregnet som kursusmateriale til Arbejdsmarkedsstyrelsens kursus i hygiejne og egenkontrol, men giver også en god viden til den, der ellers ønsker ...

HYGIEJNE OG EGENKONTROL

[Læs mere ...](#)