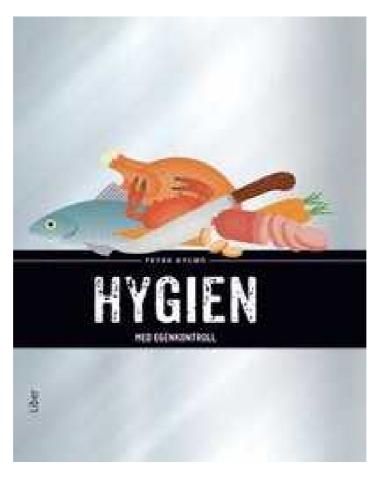
Hygien med egenkontroll PDF E-BOK Britta Åsbrink,Helle Ploug Hansen



Författare: Britta Åsbrink,Helle Ploug Hansen ISBN-10: 9789147117277 Språk: Svenska Filstorlek: 2339 KB

BESKRIVNING

Hygien- med egenkontroll är avsedd för dig som ska arbeta yrkesmässigt med mat. Det kan vara i restaurangkök, i butik eller på en mindre livsmedelsanläggning. Boken ger grundläggande kunskap om hygien för att kunna arbeta med livsmedel.Läs merHygien - med egenkontroll behandlar mikroorganismers förekomst och livsbetingelser, smittvägar och sjukdomar. Vikten av kunskap om den personliga hygienen samt hur man rengör lokaler och redskap betonas. Boken avslutas med en del som behandlar egenkontroll.För att underlätta inläsningen finns ordförklaringar i marginalen. Varje kapitel avslutas med en sammanfattning och repetitionsfrågor. Boken är skriven för kursen hygien som är obligatorisk på Restaurang- och livsmedelsprogrammet men är lika användbar i utbildningar och yrken där man behöver grundläggande kunskaper om livsmedelshygien.Ur innehållet- Baskunskaper- Människan, maten och mikroorganismerna- Allmän mikrobiologi- Smittspridning- Matförgiftningar- Konserveringsmetoder-Livsmedelshygien- Personlig hygien- Rengöring- Lokaler och utrustning- Provtagning- Offentlig kontroll-Egenkontroll del 1, grundförutsättningar- Egenkontroll del 2, HACCP- Egenkontroll del 3, InternrevisionOm författarnaPeter Hylmö har lång yrkeserfarenhet från livsmedelsindustri och undervisning från gymnasium till universitet. Han arbetar också som konsult med projekt och utbildning inom kvalitet och hygien, samt mat och hälsa.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Hygientest -ATP-mätare | Egenkontroll - köp instrument och hjälpmedel ...

Hygien- med egenkontroll är avsedd för dig som ska arbeta yrkesmässigt med mat. Det kan vara i restaurangkök, i butik eller på en mindre livsmedelsanläggning. ...

Egenkontroll för lokaler med hygienisk behandling - Umeå

Anders har sedan 15 år tillbaka inspirerat och utbildat personal inom livsmedelssäkerhet. Med humor, kunskap och glädje lär ni er allt ni behöver från denna ...

Hjälpreda om livsmedelshygien och egenkontroll (2010)

Hygien- och undervisningslokaler. ... Syftet med egenkontroll är att förebygga skador på människors hälsa och miljön.

Hygien med egenkontroll

LÄS MER