

BEDRIFTSINTERNT HYGIENEKURS

Eurofins Norsk Matanalyse tilbyr bedriftstilpasset hygieneopplæring for næringsmiddelbedrifter. Forskriftene stiller krav til at alle ansatte skal ha tilstrekkelig kompetanse til å kunne overholde forskriftenes krav. Kurset vil gi en grunnleggende innføring i forskriftskrav og hygiene.

Kurset anbefales til alle som arbeider med produksjon og frambud av næringsmidler og vil bli tilpasset hver enkelt bedrift.

Vi har utviklet en generell kurspakke med følgende moduler:

1. Kvalitetssystem / IK-mat
2. Grunnleggende mikrobiologi
3. Personlig hygiene
4. Produksjonshygiene
5. Krysskontaminering
6. Renhold og desinfeksjon
7. Kontrollrutiner



Praktisk opplysninger

Kurs vil etter avtale arrangeres i egen bedrift eller hos oss. Omfang og innhold vil bli avtalt i hvert enkelt tilfelle.

Ta kontakt med Eurofins Norsk Matanalyse for mer informasjon:

Eurofins Norsk Matanalyse AS
Nils Hansens vei 4
Postboks 6166 Etterstad
N-0602 OSLO

T| +47 09450
F| +47 21 00 51 10
mat@eurofins.no
www.eurofins.no