

Restaurangbranschens utbildningspartner för yrkesverksamma!

UTBILDNING VIA INTERNET

Livsmedelshygien

För alla som arbetar med livsmedel!

Enligt livsmedelsverkets underlag.

Nästan all lagstiftning när det gäller livsmedel är gemensam inom hela EU. Livsmedelslagen gäller alla stadier av produktions-, bearbetnings och distributionskedjan. De flesta reglerna finns i EU-förordningar eller i Livsmedelsverkets föreskrifter. Reglerna är upprättade för konsumentens skull och för att vi ska kunna lita på det vi äter. "Från jord till bord".

Hygienkursen vänder sig till alla som jobbar inom restaurang och storkök. En mycket värdefull grundutbildning för dig och dina kunder. Du ska efter godkänd genomgången utbildning också se till att hålla dig uppdaterad med kunskaper i området. Rekommendation brukar vara en uppdatering ca 1ggr/år för avsedd personal.



Utbildningens längd är en uppskattad tid. Man brukar säga att det tar ca 5 x speltiden att lära sig innehållet. Visste du att 1 interaktiv timme motsvarar 4 lärarledda timmar?

Krav på webbläsare
För att till fullo kunna utnyttja alla tjänster på NBA:s utbildningsportal rekommenderar vi att du uppdaterar din webbläsare och dina insticksprogram till den senaste versionen.

På vår utbildningsportal har du möjlighet att ladda ner den senaste versionen för Explorer, Firefox samt Opera, genom att klicka på vald länk.

Javascript
NBA:s utbildningsportal utnyttjar javascript för att göra upplevelsen så trevlig som möjligt och för att vissa funktioner ska fungera, se därför till att javascript är påslaget i din webbläsare.

Flash
De interaktiva utbildningsmomenten använder sig av Adobe Flash. Minst version 7 av Adobe Flash krävs för att dessa utbildningsmoment ska fungera. Senaste versionen av Adobe Flash Player finns att hämta på vår utbildningsportal genom att klicka på länken.

Pris: 1595 exkl moms

Multilicenspris vid köp av fler än 5 licenser!

Hygien - personlig hygien och hygieniska förhållanden.

Mikrobiologi - mikroorganismer, egenskaper, förekomst och tillväxt

Matförgiftningar - Orsaker, omfattning, kostnader och förebyggande åtgärder

Egenkontroll - HACCP och verksamhetsstyrning

Kontaminering - kritiska punkter i livsmedelshanteringen, källor till smitta och spridning

Lagstiftning - Lagar och direktiv

INTERNETUTBILDNING ÄR FRAMTIDEN!

- Tillgänglighet dygnet runt.
- Du studerar när du har tid och ork.
- Repetera och kör den tills du kan den!
- MILJÖVÄNLIG

- Personlig licens.
- Övningar, tester och prov.
- Diplom i ditt namn erhålls vid godkänt slutttest.

NBA 
www.nbautbildningar.se

Beställ licenser här:

www.nbautbildningar.se

info@nbautbildningar.se

Tel: 013-23 90 00 Fax: 013-23 90 11

NBA, Finnögatan 1, 582 78 LINKÖPING