

# Utbildning i säker mathantering Foodix

Exempel:

## 1. Säker mathantering

För dig i kök: säker mathantering

### V. 36

- ☐ Introduktion Säker mat
- ☐ Personlig hygien
- ☐ Varumottagning

Reflektion: \_\_\_\_\_

### V. 37

- ☐ Köket
- ☐ Kyla och värme

Reflektion: \_\_\_\_\_

### V.38

- ☐ Bäst-Före-Datum och sista förbrukningsdag
- ☐ Märkning- i köket

Reflektion: \_\_\_\_\_

### V.39

- ☐ Virus och bakterier
- ☐ Städ rutiner i kök

Reflektion: \_\_\_\_\_

### V.40

- ☐ Allergi: Introduktion
- ☐ Allergi: Rutiner
- ☐ Allergi: Att inte tåla mjölk

Reflektion: \_\_\_\_\_

### V.41

- ☐ HACCP – Hitta farorna i köket
- ☐ Egenkontroll

Reflektion: \_\_\_\_\_

☐ **Diplomering för dig i kök- Säker mathantering**

