Fødevarehygiejne og egenkontrol

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne. Der arbejdes desuden med de overordnede principper for egenkontrol, systematisk overvågning og problemløsning ved konstaterede uregelmæssigheder.

Fag: Fødevarehygiejne og egenkontrol

Fagnummer: 47481	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.983,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltagerne kan efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne. Deltagerne har opdateret deres viden om mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte. Endvidere kender deltagerne principperne i risikoanalyse, kan udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder. Deltagerne kan vurdere mulige fødevarefarer i egen virksomhed og udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med udgangspunkt i relevante branchekoder.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding