

# Ledelse af hygiejne og egenkontrol

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen lede udvikling og implementering af egenkontrol i en fødevarer virksomhed. Der undervises blandt andet i gældende lovgivning samt produktansvar i forbindelse med fremstilling og salg af fødevarer.

## Fag: Ledelse af hygiejne og egenkontrol

> **Fagnummer:**  
47480

> **Varighed**  
4 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 512,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.696,80

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

**Beskrivelse:** Deltagerne kan lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden. Deltagerne kan sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde. Der lægges særlig vægt på at deltagerne kan fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning, samt at deltagerne kender til fødevareregionens funktion i relation til virksomhedens efterlevelse af gældende lovgivning for hygiejne og egenkontrol. Deltagerne kan vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning, kender de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst. Deltagerne er bevidste om deres produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 512,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.696,80

> **Tilmelding**

