



Fødevarehygiejne og egenkontrol

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med fokus på kritiske punkter - og løse problemer, hvis der opstår uregelmæssigheder.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Fødevarehygiejne og egenkontrol

Fagnummer: 20850	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 872,00	Uden for målgruppe: DKK 3.096,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- At beskrive mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.
- At redegøre for de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder og hvilke områder egenkontrollen skal omfatte.
- At redegøre for principperne i risikoanalyser og i den forbindelse kunne udpege mulige kritiske punkter.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At udarbejde systematiske overvågningsprocedurer til egen virksomhed.
- At afhjælpe problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 872,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.096,60

Tilmelding

