



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får opdateret viden om mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer
- Du kan bruge principperne om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg
- Du kender principperne i risikoanalyse, og kan udpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer
- Du kan vurdere fødevarefarer i egen virksomhed og udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med udgangspunkt i relevante branchekoder.
- Du kan efterleve gældende lovgivning

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.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.983,20

Positivliste Sjælland

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.

Tilmelding

