Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen lede udvikling og implementering af egenkontrol i en fødevarevirksomhed. 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 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 lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden. Deltagerne kan sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarehygiejne 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.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.983,20

Tilmelding