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.

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:
DKK 872,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.096,60

Tilmelding