

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.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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**
Find kontakt via hjemmesiden

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

Uden for målgruppe:
DKK 2.696,80

> **Tilmelding**

