

# Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen anvende videnskabelige baseret værktøjer til risikoanalyse og dokumentation, der imødekommer Fødevarestyrelsens krav. Værktøjerne er baseret på fornyet viden om tilberedningstemperaturer og kan medvirke til at øge den kulinariske kvalitet

## 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: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

> <b>Fagnummer:</b> 47256	> <b>Varighed</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 384,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.080,10

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarsikkerhed ved tilberedning og produktion af mad. Deltageren kan i en madproduktion udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejds gange. Deltageren kan medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter. Deltageren kan medvirke ved beskrivelse af HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner. Deltageren kan anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

