

Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udarbejde lovpligtige egenkontrolprogram og i forlængelse heraf vurdere, om madproduktionen i køkkenet foregår i overensstemmelse med lovgivningen og om nærmeste kollegaer og medarbejdere har de nødvendige kompetencer i den forbindelse.

Fag: Ledelse af hygiejne og egenkontrol

Fagnummer: 20878	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 856,00	Uden for målgruppe: DKK 3.068,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for eget produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At redegøre for forudsætningerne for at lede udvikling og implementering af egenkontrol i virksomheden.

At redegøre for de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning, og hvor deltagerne kender til fødevareregionens funktion i relation til virksomhedens efterlevelse af gældende lovgivning for hygiejne og egenkontrol.

At sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde.

At vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Kursuspris

AMU:

DKK 856,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.068,60

Tilmelding

