

# 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

<b>Fagnummer:</b> 20878	<b>Varighed</b> 4 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 872,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.096,60

**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 fødevarehygiejne 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 872,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.096,60

## Tilmelding

