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 872,00	**Uden for målgruppe:** 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