

Fødevarehygiejne og egenkontrol

Fag: Fødevarehygiejne og egenkontrol

> **Fagnummer:**
47481

> **Varighed:**
4 dage

> **Pris for ikke højtuddannet ansat:**
DKK 832,00

> **Pris for ledig eller højtuddannet ansat:**
DKK 2.983,20

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

Beskrivelse: Deltagerne kan efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne. Deltagerne har opdateret deres viden om mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte. Endvidere kender deltagerne principperne i risikoanalyse, kan udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder. Deltagerne kan vurdere mulige fødevarer i egen virksomhed og udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med udgangspunkt i relevante branchekoder.

> Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

> Kursuspris

Pris for ikke højtuddannet ansat:
DKK 832,00

Pris for ledig eller højtuddannet ansat:
DKK 2.983,20

> Tilmelding

