



# Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen



## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

**Fagnummer:**  
47256

**Varighed**  
3 dage

**AMU-pris:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

**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 fødevarer sikkerhed 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 arbejdsgange. 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 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

## Tilmelding

