



Ledelse af hygiejne og egenkontrol



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 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.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 856,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.068,60

Tilmelding

