

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# fødevarehygiejne og egenkontrol

Deltageren kan efter uddannelsen efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Der arbejdes desuden med de overordnede principper for egenkontrol, systematisk overvågning og problemløsning ved konstaterede uregelmæssigheder.

## Målgruppe

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

## Indhold

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.

## Pris

AMU-pris: 496,00 kr.

Uden for målgruppe: 2.615,60 kr.

## Varighed

4 dage.

## Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

## Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller [pila@tradium.dk](mailto:pila@tradium.dk) for at høre mere.