Fødevarehygiejne

Fag: Hygiejne for fødevarehåndtering under bagatelgræns

Fagnummer: 47313	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod medarbejdere med arbejdsopgaver i institutionskøkkener i forbindelse med køkkenaktiviteter for brugergrupper på institutioner for børn, ældre, handikappede eller syge.

Beskrivelse: Deltageren kan håndtere fødevarer på forsvarlig måde ud fra kendskab om mikroorganismers forekomst og betydning for fødevaresikkerheden. Deltageren kan anvende viden om almindelige hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af mad samt opretholde god personlig hygiejne og rengøring. Deltageren har kendskab til gældende love og regler for fødevarehygiejne - såvel over som under bagatelgrænsen for fødevarevirksomheder.

Fag: Almen fødevarehygiejne

Fagnummer: 20851	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.
At redegøre for de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.
At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.
At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.
At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.
At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 4,00

Uden for målgruppe:
DKK 4,00

Tilmelding

Fag: Fødevarehygiejne og egenkontrol

Fagnummer: 20850	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 872,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.096,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.
At beskrive mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.
At redegøre for de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder og hvilke områder egenkontrollen skal omfatte.
At redegøre for principperne i risikoanalyser og i den forbindelse kunne udpege mulige kritiske punkter.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udarbejde systematiske overvågningsprocedurer til egen virksomhed.
At afhjælpe problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder.

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.