

Fødevarehygiejne og egenkontrol



Varighed: 4 dage

Beskrivelse

Fødevaredirektoratet stiller skærpede krav til branchens sikring af et forsvarligt hygiejneniveau i køkkenet (jf. gældende bekendtgørelse). Blikket er rettet mod kontrol af egen produktion samt udpegelse af kritiske punkter i forbindelse med behandling/tilberedning af fødevarer.

Indholdet i dette kursus er udviklet for at branchen og dens medarbejdere kan opfylde de krav bekendtgørelsen stiller.

Efter endt kursus

- er du fortrolig med bekendtgørelsens indhold
- har du fået redskaber til at udarbejde et egenkontrolprogram for egen arbejdsplads samt egnede kontrolmetoder
- kan du foretage opfølgning af egenkontrollen.

Ledige kursusperioder: Se www.hrs.dk

Adgangsbetingelser

Alle som har gennemført en erhvervsuddannelse som kok, smørrebrødsjomfru, cater, køkkenassistent, køkkenleder, slagter, detailslagter, bager, konditor, tjener eller tillærte, der ifølge en faglig vurdering besidder kvalifikationer, der svarer til en af ovennævnte uddannelser. Desuden vil personer, som har bestået kurset i Almen Fødevarehygiejne kunne deltage i kurset.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk

Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 33 86 22 00 eller e-mail kursus@hrs.dk.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 498.80 kr. for alle deltagere der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU-godtgørelse for perioden du er på kursus.

