

Fødevarehygiejne og egenkontrol for ledere

Varighed 4 dage fordelt over 2 gange 2 dage

Ledige kursusperioder

Se www.hrs.dk – kurser og efteruddannelse.

Beskrivelse

Fødevaredirektoratet stiller skærpede krav til branchens sikring af et forsvarligt hygiejneniveau i køkkenet (jf. gældende bekendtgørelse). Dette kursus er udviklet for at branchen, og dens ledere kan få mulighed for at erhverve den viden, der skal til for at opfylde de skærpede krav.

Efter endt kursus:

- har du viden om fødevarebårne sygdomme, deres årsager og udbredelse
- har du viden om, hvorledes mikroorganismer hæmmes eller dræbes, så de ikke forårsager forgiftninger eller infektioner
- kan du vurdere om tilvirkningen af fødevarer i virksomheden overholder lovgivningens bestemmelser

- har du fået redskaber til - i dit daglige arbejde i egen virksomhed - at kunne sikre gennemførelse af effektive overvågningsprocedurer for de kritiske kontrolpunkter, samt at medvirke til afhjælpning af de problemer, der afsløres i forbindelse med overvågning
- er du blevet bevidstgjort omkring dit ansvar som leder i en fødevareproducerende virksomhed
- vil du kunne bidrage til at motivere personale i egen virksomhed for at højne hygiejnestandarder og fastholde den.

Pris

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

