Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen anvende videnskabelige baseret værktøjer til risikoanalyse og dokumentation, der imødekommer Fødevarestyrelsen krav. Værktøjerne er baseret på fornyet viden om tilberedningstemperaturer og kan medvirke til at øge den kulinariske kvalitet

Fag: Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen

Fagnummer: 47256	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevaresikkerhed ved tilberedning og produktion af mad. Deltageren kan i en madproduktion udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejdsgange. Deltageren kan medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter. Deltageren kan medvirke ved beskrivelse af HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner. Deltageren kan anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding