



Fødevarelovgivning med fokus på fødevarer sikkerhed og egenkontrol

IDV-indtægtsdækket virksomhedskursus

I Danmark er der øget fokus på fødevarer sikkerhed og på, at lovgivning på området skal overholdes. Lovgivningen udvikler sig hele tiden, og som fødevareproducerende virksomhed er det meget vigtigt at holde sig ajour med det nyeste. Det kan være svært i en travl hverdag, og lovgivningsstof er tung læsning. Vi kan hjælpe dig med at finde rundt i lovgivningsjunglen og med at finde frem det, der er væsentligt for din virksomhed. På kurset er der desuden mulighed for inspirerende erfaringsudveksling.

Formål

Deltagerne får overblik over fødevarelovgivning med fokus på fødevarer sikkerhed. Kursisterne opnår et indgående kendskab til lovgivningens krav til hygiejne, HACCP og egenkontrol herunder temperaturbestemmelser, lokale indretning, allergener, sporbarhed og autorisation.

Målgruppe

Kurset henvender sig til medarbejdere i fødevareindustrien, som arbejder med eller er ansvarlige for egenkontrol og hygiejne.

Indhold

- Lovgivningssystemet indenfor fødevarer sikkerhed i Danmark og EU
- Lovgivning vedrørende HACCP og egenkontrol
- Hygiejneforordning
- Hygiejneforordning for animalske fødevarer
- Mikrobiologiforordning
- Fødevarehygiejne
- Krav til Uddannelse indenfor fødevarehygiejne
- Allergener
- Sporbarhed
- Temperaturbestemmelser
- Gennem løsning af opgaver opnås et indgående kendskab til væsentlige dele af lovgivningen indenfor fødevarer sikkerhed
- Cases fra virksomheder





Opdater din viden

Læs mere om efteruddannelses tilbud på www.ucr.dk



Fødevarelovgivning med fokus på fødevarer sikkerhed og egenkontrol

IV-indtægtsdækket virksomhedskursus

Kursusmateriale

Der er udviklet et kursuskompendium på ca. 100 sider til dette kursus.

Undervisningsform:

Kurset er baseret på en vekselvirkning mellem gennemgang af lovttekster, erfaringsudveksling, gruppeopgaver, cases og diskussion.

Undervisere

Kursuslederne har gennemgået en omfattende teoretisk uddannelse indenfor området og har praktisk erfaring med HACCP, egenkontrol og fødevarelovgivning.

Praktiske oplysninger

Varighed: 16 lektioner fordelt over 2 dage

Pris: Se oversigten. Er inklusiv forplejning og undervisningsmateriale samt eksamen

Sted: Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde.

Tidspunkt: se oversigten

Yderligere oplysninger: Fås ved henvendelse til, Cand. Brom Birgitte Sterup Hansen, tlf.: 46 34 64 21, bsh@ucr.dk eller evt. til konsulent Kaj Reiter på tlf. 46 34 62 79 eller e-mail: kr@ucr.dk.

Tilmeldingsblanket og Tilmelding

Kan rekvireres hos og ske til kursussekretær Birte Broen Hoberg, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf. 46 34 64 04 eller fax 46 34 64 09, eller e-mail: bbh@ucr.dk.

Kursusbevis

Der udstedes kursusbevis efter endt kursus



ErhvervsAkademi
Sjælland