



Opdater din viden

Læs mere om efteruddannelses tilbud på www.ucr.dk



ErhvervsAkademi
Sjælland

Ny IT-baseret værktøj til risikoanalyse

Målgruppe

Kurset henvender sig til egenkontrol ansvarlige, der medvirker ved indførelse, forbedring og revision af egenkontrollsystemet i fødevarerindustrien, storkøkkener, kantiner, institutioner m.m.

Formål

Opnå viden og færdigheder i at anvende elektroniske skabeloner og nye værktøjer til risikoanalyse og egenkontrol i fødevarerproduktionen.

Kompetencer i at anvende og dokumentere elektronisk risikoanalyse på egne udvalgte recepter.

Kompetencer i at anvende elektroniske værktøjer som udviklingsværktøj.

Indhold

Kurset introducerer et nyt videnskabeligt baseret værktøj til risikoanalyse, der findes som IT-modul i e-smiley's system til egenkontrol. Værktøjerne er udviklet i samarbejde mellem VIFFOS og Fødevarerinstitutionen på DTU. Værktøjet imødekommer Fødevarerstyrelsens krav om risikoanalyse, håndtering og dokumentation. Med udgangspunkt i egne recepter, får du på kurset mulighed for at arbejde praksisorienteret med:

- Opdateret viden om specifikke mikroorganismer og deres relevans i forbindelse med tilberedning og produktion
- Krav til egenkontrol, herunder HACCP- principper
- Systematisk risikoanalyse, udpegning af kritiske kontrolpunkter og HACCP-plan
- Risikovurdering på recepter med henblik på:
 1. Dokumentation
 2. Opnåelse af øget kulinarisk kvalitet, ved ændrede temperaturforløb under tilberedning
 3. Beregning af sikker pasteurisering og nedkøling

Deltagerforudsætninger

Grundlæggende kendskab til egenkontrol og mikrobiologi i forbindelse med fødevarsikkerhed.



ErhvervsAkademi
Sjælland



Opdater din viden

Læs mere om efteruddannelses tilbud på www.ucr.dk



Nyt IT-baseret værktøj til risikoanalyse

Undervisningsform

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

Undervisere

Undervisningen varetages af erfarne undervisere med uddannelse som bromatologer med omfattende uddannelse indenfor fødevarerområdet. Kursuslederne har praktisk erfaring med HACCP/egenkontrol fra fødevarerindustrien/storkøkkener samt uddannelse i auditering.

Læs mere på www.viffos.dk

Underviser

Cand. Brom. Birgitte Sterup Hansen, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde
Cand. Brom. Heidi Friis Hansen, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde

Yderligere oplysninger

Yderligere oplysninger om kursusindhold fås ved henvendelse til kursusleder Birgitte Sterup Hansen, tlf. : 4634 6421, e-mail: bsh@ucr.dk

Tilmelding:

Til kursussekretær Birte Hoberg, Erhvervsakademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, tlf.: 4634 6404, fax 4634 6409, e-mail: bbh@ucr.dk

Praktiske oplysninger

Varighed: 2 dage

Deltagerantal: Max. 16

Datoer: se oversigten

Pris: Se oversigten

Kurstype: IDV

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



ErhvervsAkademi
Sjælland