Regionale positivlister

Emballering og etikettering af kødprodukter

Kort fortalt

Deltageren kan under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage med baggrund i kendskab til pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter. Deltageren kan etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering. Deltageren kan følge forskrifter for sikkerhed, personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer om forskellige typer af emballage
- Du lærer at pakke kød ud fra dit kendskab til forskellige pakkemetoder
- Du får viden om lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter
- Du kan etikettere kødpakker ud fra gældende lovkrav
- Du lærer gældende forskrifter inden for hygiejne, sikkerhed og ergonomi

Fag: Emballering og etikettering af kødprodukter

Fagnummer: 48017	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.320,80

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med udbening, forædling og pakning af kødstykker inden i industrislagtning og fødevareindustri.

Beskrivelse: Deltageren kan:
under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage.
pakke kød med baggrund i kendskab til forskellige pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter.
etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering.
følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved arbejdsopgaver inden for emballering og etikettering af kødprodukter.
efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.320,80

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888