



# Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du om årsager til forurening af industrielle fødevarer, og hvordan du skal arbejde for at undgå, at forureningen opstår.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kender og kan overholde virksomhedens hygiejneregler, der gælder ved procesindustriell fødevarerproduktion
- Du lærer god personlig hygiejne
- Du får kendskab til mikroorganismers forekomst og vækst, kemisk forurening og fødevarerbårne sygdomme
- Du lærer korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i fødevarerproduktion

## Fag: Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri

> **Fagnummer:**  
40443

> **Varighed**  
1 dag

> **AMU-pris:**  
DKK 208,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 900,75

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i fødevareindustrien.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus kan deltageren:

Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriell fødevarerproduktion.

Udvide en god personlig hygiejne samt benytte rent arbejdstøj og værktøj i forbindelse med varetagelse af arbejdsfunktioner i procesindustriell fødevarerproduktion.

Anvende sit kendskab til mikroorganismers forekomst og vækst, kemisk forurening samt kendskab til fødevarerbårne sygdomme til at udvide korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i forbindelse med procesindustriell fødevarerproduktion.

### > Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 208,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 900,75

### > Tilmelding

