



Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri

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 fødevarerborne sygdomme
- Du lærer korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i fødevarerproduktion

Fag: Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri

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 fødevarerindustrien.

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 fødevarerborne 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

