



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.

Hold

14-08-2024

Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri
Maglegårdsvej 8 4000

1 dag

Daghold

20-11-2024

Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri
Maglegårdsvej 8 4000

1 dag

Daghold

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

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 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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 900,75

Positivliste Sjælland

gennemført kursus kan deltageren:

Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriel fødevareproduktion.

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

Anvende sit kendskab til mikroorganismers forekomst og vækst, kemisk forurening samt kendskab til fødevarebårne sygdomme til at udvise korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i forbindelse med procesindustriel fødevareproduktion.

Tilmelding

