



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.

Hold

> 10-01-2023

Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000

1 dag

Daghold

> 12-04-2023

Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000

1 dag

Daghold

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 128,00

> Uden for målgruppe:

DKK 819,80

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

> Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 128,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 819,80

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 udvise korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i forbindelse med procesindustriell fødevarerproduktion.

> Tilmelding