



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

## Fag: Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri

<b>Fagnummer:</b> 40443	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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**