



HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

Kort fortalt

På dette kursus lærer du om fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevareproduktion. Du får viden om HACCP systemets grundprincipper, herunder GMP/PRP.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at identificere kilder til forurening i jeres industrielle fødevareproduktion
- Du lærer at vurdere risici og konsekvenser inden for en konkret produktion
- Du kan på baggrund af HACCP-systemets grundprincipper deltage i implementeringen, så det overholder gældende ISO-standarder

Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 44229 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 654,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.288,00 |

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde som operatør i procesindustriel levnedsmiddelproduktion.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til HACCP systemets grundprincipper, herunder GMP/PRP.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
 Identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevareproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.
 Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevare, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

Kontakt

Julie Linea Petersen
 3193 5663
 jpe@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
 DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
 DKK 2.288,00

Tilmelding

