



# 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 384,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 1.999,40

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

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til HACCP systemets grund principper, 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 Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

### > Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.999,40

### > Tilmelding

