Positivliste Sjælland



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 grund principper, 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 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 Fødevare, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevareområdet.

Kontakt

Julie Linea Petersen
3193 5663
jpe@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding