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.

Hold

14-12-2026
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

03-05-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

14-09-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

03-11-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Maglegårdsvej 8 4000
3 dage | Daghold

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

Kontakt

Julie Linea Petersen
3193 5663
jpe@zbc.dk

Positivliste Sjælland

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.288,00

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888