



# Opdatering af HACCP/egenkontrol

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du ud fra gældende lovgivning at medvirke ved vedligehold af egenkontrollsystem i forbindelse med procesindustriell levnedsmiddelproduktion.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Opdatering af HACCP/egenkontrol

> **Fagnummer:**  
48475

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.409,60

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til operatører med praktisk erfaring i procesindustriell levnedsmiddelproduktion og som har gennemført HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri, eller tilsvarende.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus har deltageren: Opdateret viden om ændringer i gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

Efter gennemført kursus kan deltageren: Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet. Afdække fejl og mangler samt tage initiativ til forbedringer i forhold til ny lovgivning med afsæt i case fra egen virksomhed.

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.409,60

### > Tilmelding

