

Opdatering af HACCP/egenkontrol

Kort fortalt

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

Hold

08-04-2027
Opdatering af HACCP/egenkontrol
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage | Daghold

30-08-2027
Opdatering af HACCP/egenkontrol
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage | Daghold

Fag: Opdatering af HACCP/egenkontrol

Fagnummer: 48475	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset er udviklet til operatører med praktisk erfaring i procesindustriel levnedsmiddelproduktion og som har gennemført HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri, 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 fødevareområdet.

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

Julie Linea Petersen
3193 5663
jpe@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.612,00

Tilmelding