



# 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

**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 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

Julie Linea Petersen  
3193 5663  
jpe@zbc.dk

## Kursuspris

### AMU-målgruppe:

DKK 436,00

### Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 1.612,00

## Tilmelding

