



Kvalificering og validering, pharma og fødevarer

Kort fortalt

Du får et grundlæggende kendskab til kvalitetsstandarder og til begreberne validering og kvalificering, herunder: Ændringskontrol, validering af rengøring og ophør af produktion/produktions site i pharma- og fødevarerindustrien. Du lærer om valideringens faser og flow og kan under vejledning udføre praktiske opgaver og simple analyser, der indgår i en validerings- og kvalitetsprocedurer.

Kontakt

Marie Stange
4172 1038
mst@zbc.dk

Fag: Kvalificering og validering, pharma og fødevarer

Fagnummer: 49541	Varighed 10 dage
AMU-pris: DKK 2.080,00	Uden for målgruppe: DKK 9.353,00

Målgruppe: Uddannelsen retter sig primært mod operatører med proces- eller industrioperatøruddannelse eller personer, der har tilsvarende erfaring i pharma- eller fødevarer virksomheder.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.080,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 9.353,00

Tilmelding



Positivliste Sjælland

Efter gennemført kursus har deltageren:

Grundlæggende kendskab til kvalitetsstandarder, der anvendes inden for produktion af produkter inden for pharma- og fødevarerindustrien.

Forståelse for begreberne validering og kvalificering samt valideringens betydning i forhold til gældende GMP regler inden for området.

Forståelse for arbejdsgangen i forbindelse med kvalificering af udstyr og processer herunder IQ, OQ, PQ, PJ, og PPQ og den efterfølgende validering, herunder ændringskontrol og ophør af produktion/produktions site.

Forståelse for valideringens flow.

Efter gennemført kursus kan deltageren:

Under vejledning udføre praktiske opgaver i forbindelse med kvalificering og validering.

Udføre simple analyser, der indgår i en validerings- og kvalificeringsprocedure.