



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.

Hold

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

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Kvalificering og validering, pharma og fødevarer

> **Fagnummer:**
49541

> **Varighed**
10 dage

> **AMU-pris:**
DKK 1.920,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 8.521,00

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.920,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 8.521,00

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

Beskrivelse: 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.

> Tilmelding

