



# Fremmedlegemer i fødevareproduktion

## Kort fortalt

På dette kursus lærer du at anvende viden om fremmedlegemer i fødevarer, og hvilke korrigerende handlinger du kan foretage, hvis en forurening har fundet sted.

## Fag: Fremmedlegemer i fødevareproduktion

<b>Fagnummer:</b> 49650	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 900,75

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde i fødevarer virksomheder.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til problematikkerne angående detektion af fremmedlegemer af biologisk-, kemisk- eller fysisk karakter i fødevarer.

Efter gennemført kursus kan deltageren:  
I samarbejde med andre, konstatere om en fødevarer er kontamineret med fremmedlegemer af biologisk-, kemisk- eller fysisk karakter.  
I samarbejde med andre, foretage korrigerende handlinger, hvis et produkt viser sig kontamineret af fremmedlegemer.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 208,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 900,75

## Tilmelding

