

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Fremmedlegemer i fødevareproduktion

Fagnummer: 49650	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 936,00

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

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 fødevare 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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 936,00

Tilmelding