



Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

Kort fortalt

På dette kursus lærer du at foretage kødkontrol, herunder indvendig, udvendig, efterkontrol samt trædepudekontrol efter fjerkræslagting i henhold til gældende lovgivning og på baggrund af kendskab til slagtet fjerkræs anatomi og fysiologi.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

Fagnummer: 42761	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.614,40

Målgruppe: Kurset er primært udviklet til ufaglærte og faglærte der arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med partering af fjerkræ.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs patologiske anatomi samt relevant kendskab til zoonoser og zoonotiske agenser.
Grundlæggende kendskab til slagtemetoder og procedurer for fjerkræslagting, og kan registrere resultaterne af inspektion efter slagting.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Foretage kødkontrol, herunder indvendig, udvendig, efterkontrol samt trædepudekontrol efter fjerkræslagting i henhold til gældende lovgivning og på baggrund af kendskab til slagtet fjerkræs anatomi og fysiologi.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.614,40

Tilmelding

