



# 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.

## 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  
55788888

## Fag: Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>42761     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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

