



Opdatering af HACCP/egenkontrol

Kort fortalt

På dette kursus lærer du ud fra gældende lovgivning at medvirke ved vedligehold af egenkontrollsystem i forbindelse med procesindustriel levnedsmiddelproduktion.

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: Opdatering af HACCP/egenkontrol

Fagnummer: 48475	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset er udviklet til operatører med praktisk erfaring i procesindustriel levnedsmiddelproduktion og som har gennemført HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri, eller tilsvarende.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Opdateret viden om ændringer i gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevareområdet.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet.
Afdække fejl og mangler samt tage initiativ til forbedringer i forhold til ny lovgivning med afsæt i case fra egen virksomhed.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Tilmelding

