



Fremmedlegemer i fødevareproduktion

Kort fortalt

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

Fag: Fremmedlegemer i fødevareproduktion

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

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 korregerende 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

