



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.

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: 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 korrigerende handlinger, hvis et produkt viser sig kontamineret af fremmedlegemer.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 900,75

Tilmelding

