



# HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri



## Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

<b>Fagnummer:</b> 44229	<b>Varighed:</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.288,00

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde som operatør i procesindustriell levnedsmiddelproduktion.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til HACCP systemets grundprincipper, herunder GMP/PRP.

Efter gennemført kursus kan deltageren:

Identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevarerproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.

Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

## Kontakt



Alice Kastberg  
Uddannelsessekretær  
9633 2243  
alka@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.288,00

## Tilmelding

