



HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri



Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

Fagnummer: 44229	Varighed: 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: 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 fødevareproduktion 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

