



HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

Kursusinfo

Hvordan opnår du øget kendskab til HACCP systemets grundprincipper?

Via praksisnær undervisning opnår du kendskab til HACCP systemets grundprincipper, herunder GMP/SOP/PRP/CCP og opnår færdigheder, så du hermed kan deltage ved vedligehold af HACCP-systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO-standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

Via teori og praktiske opgaver samt simple analyser og flowdiagrammer, lærer du at identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevarerproduktion og vurdere kildernes konsekvenser og risici.

Desuden opnår du relevant viden om personlig hygiejne - hvor vi arbejder med virksomhedens hygiejnehåndbog, produktionshygiejne – med fokus på hygiejnisk design, rengøringspraksisser, biofilm samt Vedligeholdelse af bygninger, inventar og udstyr. Desuden er der fokus på mærkning og sporbarhed.

Kurset er baseret på teori, case baserede øvelser, små opgaver samt dialog og vidensdeling.

Vi rykker gerne kurset ud til din virksomhed

Vi har mulighed for at afholde kurset ude hos virksomheden. Så kommer vi endnu tættere på jeres hverdag.

Kontakt Henrik Møller på tlf. 9633 2202 for at høre om mulighederne.

Tidligere kursister udtaler sig om kurset:

Meget relevant i forhold til mit arbejde.

Jeg har lært meget som jeg ikke har kendt før.

Godt med fagtermer, som blev forklaret, så man kan forstå det.

Dejligt med forskellige praktiske eksempler.

Ovenstående udtalelser er fra evalueringskemaer i "vis kvalitet"

Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

> Kontakt

Alice Kastberg
96332243
alka@amunordjylland.dk

> Kursuspris

AMU:
DKK 402,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.087,55

> Tilmelding



> **Fagnummer:**
44229

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.087,55

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 grund principper, 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.