HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri



Hold

25-01-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

27-01-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

15-03-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

06-04-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

20-04-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

26-05-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

08-06-2027
HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri
Sofievej 61, Vejgaard 9000 Aalborg
3 dage | Daghold

Kontakt



Alice Kastberg
Uddannelsessekretær
9633 2243
alka@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.288,00

Tilmelding

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 procesindustriel 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 fødevareproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.
Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevare, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevareområdet.