



Kødkontrol i fjerkræindustrien



Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

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 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 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.965,60

Tilmelding





Fag: Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

Fagnummer: 42761	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.677,60

Målgruppe: Kurset er primært udviklet til ufaglærte og faglærte der arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med partering af fjerkræ.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs patologiske anatomi samt relevant kendskab til zoonoser og zoonotiske agenser.
Grundlæggende kendskab til slagtemetoder og procedurer for fjerkræslagting, og kan registrere resultaterne af inspektion efter slagting.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Foretage kødkontrol, herunder indvendig, udvendig, efterkontrol samt trædepudekontrol efter fjerkræslagting i henhold til gældende lovgivning og på baggrund af kendskab til slagtet fjerkræs anatomi og fysiologi.