Kødkontrol i fjerkræindustrien



Kursusinfo



Få en fjer i hatten - bliv klog på kontrol af kød i fjerkræindustrien

Arbejder du med at partere fjerkræ - for eksempel som operatør i en procesindustriel levnedsmiddelproduktion? Eller kunne du tænke dig at komme til det? Så har vi kurset, der gør dig toptunet til jobbet. Du bliver for eksempel klog på slagtet fjerkræs anatomi, måder at slagte fjerkræ på og du lærer at vurdere, hvor faren for forurening ligger i industriel fødevareproduktion.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt



Alice Kastberg
Uddannelsessekretær
9633 2243
alka@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.816,65

Tilmelding

Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

Fagnummer: 44229	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.202,25

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.

Fag: Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

Fagnummer: 42761	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.614,40

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 fjerkræslagtning, og kan registrere resultaterne af inspektion efter slagtning.

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