



Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører



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 fjerkræes 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 fjerkræes anatomi og fysiologi.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.614,40

Tilmelding

