Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører



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 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.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.677,60

Tilmelding