



# Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører



## Hold

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

## Fag: Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

<b>Fagnummer:</b> 42761	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

