

HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

Kort fortalt

På dette kursus lærer du om fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevarerproduktion. Du får viden om HACCP systemets grundprincipper, herunder GMP/PRP.

Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

> **Fagnummer:**
44229

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.087,55

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**
 Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**
AMU:
 DKK 402,00
Uden for målgruppe:
 DKK 2.087,55

> **Tilmelding**

