

# 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.

## Hold

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

## Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

> <b>Fagnummer:</b> 44229	> <b>Varighed</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 402,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> 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**

