Emballering og etikettering af kødprodukter

Fag: Emballering og etikettering af kødprodukter

Fagnummer: 48017	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.278,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med udbening, forædling og pakning af kødstykker inden i industrislagtning og fødevareindustri.

Beskrivelse: Deltageren kan:
under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage.
pakke kød med baggrund i kendskab til forskellige pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter.
etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering.
følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved arbejdsopgaver inden for emballering og etikettering af kødprodukter.
efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Fag: Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

Fagnummer: 48397	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med egenkontrol, risikoanalyse og madproduktion samt rengøring i store køkkener og har kompetencer, der svarer AMU-kurserne "Almen fødevarehygiejne" og "Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen".

Beskrivelse: Deltageren kan:
Anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarehygiejne og -sikkerhed ved modtagelse, tilvirkning, produktion og opbevaring af mad.
Vurdere behovet for prøve udtagninger og miljøprøver på baggrund af en risikoanalyse.
Udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne producerede madprodukter.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende grupper af mikroorganismer:
_____ Ikke sporedannede; campylobacter, listeria, salmonella, yersinia, e-coli (vtec), staphylococcus aureus
_____ Sporedannede; bacillus cereus, clostridium botulinum, clostridium perfringens
_____ Virus; fx norovirus
_____ Parasitter; fx anisakis larven
_____ Gær- og skimmelsvampe; fx mug

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 5.545,70

Tilmelding

Fag: Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

Fagnummer: 48364	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.334,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

Beskrivelse: Deltagerne kan producere og forædle produkttyper inden for gruppen pølser, pålæg og røgvarer og efterleve gældende hygiejneforskrifter for såvel personlig hygiejne som produktionshygiejne samt egenkontrol. Deltagerne kan samle og adskille relevante maskiner under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed. Endvidere kan deltagerne klargøre produkterne i selvvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.