

# 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 grund principper, herunder GMP/PRP.

## Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

<b>Fagnummer:</b> 44229	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.202,25

**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 grund principper, 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.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.202,25

## Tilmelding

