Produktionshygiejne – operatører fødevareindustri

Kort fortalt
På dette kursus lærer du om årsager til forurening af industrielle fødevarer, og hvordan du skal arbejde for at undgå, at forureningen opstår.

Fag: Produktionshygiejne – operatører fødevareindustri

Fagnummer: 40443	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 936,00

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i fødevareindustrien.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriel fødevareproduktion.
Udvise en god personlig hygiejne samt benytte rent arbejdstøj og værktøj i forbindelse med varetagelse af arbejdsfunktioner i procesindustriel fødevareproduktion.
Anvende sit kendskab til mikroorganismers forekomst og vækst, kemisk forurening samt kendskab til fødevarebårne sygdomme til at udvise korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i forbindelse med procesindustriel fødevareproduktion.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 900,75

Tilmelding