

Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri

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 fødevarerindustri

Fagnummer: 40443	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 900,75

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

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:

Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriell fødevarerproduktion.

Udvide en god personlig hygiejne samt benytte rent arbejdstøj og værktøj i forbindelse med varetagelse af arbejdsfunktioner i procesindustriell fødevarerproduktion.

Anvende sit kendskab til mikroorganismers forekomst og vækst, kemisk forurening samt kendskab til fødevarerborne sygdomme til at udvise korrekt adfærd i forhold til at undgå biologisk, kemisk og fysisk forurening i forbindelse med procesindustriell fødevarerproduktion.

Kontakt



Lis Lyng Hansen
Kursussekretær
72290305
llh@neg.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 900,75

Tilmelding

