

# 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.

## Hold

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

## Fag: Produktionshygiejne - operatører fødevarerindustri

<b>Fagnummer:</b> 40443	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

