

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.

HOLD

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

FAG: PRODUKTIONSHYGIEJNE - OPERATØRER FØDEVAREINDUSTRI

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 fødevareindustrien.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:

Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriel fødevareproduktion.

Udvide 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.

Kontakt



Heidi Nielsen
Kursussekretær -
Ergonomi, forflytning,
køkken og
personaleudviklende
22104142
hn@amu-fyn.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 900,75

Tilmelding

