



Fødevaresikkerhed i industriel produktion

På modulet Fødevaresikkerhed i industriel produktion lærer du at vurdere risici ved fødevareproduktion, du bliver i stand til at opstille egenkontrolprogrammer og udføre HACCP analyse med udgangspunkt i gældende fødevarelovgivning, og du får kendskab til fødevaresikkerhedsstandarder.

Du får viden om:

- Fødevarelovgivning og fødevaresikkerhedsstandarder
 - HACCP analyse herunder risikoanalyse af biologiske, kemiske og fysiske risici
 - HACCP plan, herunder udpegelse af CCP
 - Opstilling af et egenkontrolprogram
 - Validering og verifikation
 - Dokumentation og sporbarhed
 - Rengøring
 - rengørings- og desinfektionsmidler
 - rengøringsplaner, -procedurer og -instruktioner
 - rengøring og desinfektionsmetoder
 - Hygiejne
 - Hygiejneprocedurer og instruktioner
-

Adgangskrav

Gymnasial uddannelse eller relevant erhvervsuddannelse + to års relevant erhvervserfaring.

Økonomi og tilskud

Hvis du er over 25 år, i job og vil efteruddanne dig sideløbende med dit arbejde kan du evt. søge Statens Voksenuddannelsesstøtte.

Perioden med SVU til uddannelse er 40 uger. Du kan få SVU i mindst en og højst 40 uger omregnet til heltid.

Betingelsen er, at du som ansat eller selvstændig har haft 26 ugers beskæftigelse på din nuværende arbejdsplads. Fleksjob, skånejob og servicejob tæller også med. Det samme gør perioder, hvor du har modtaget SVU eller VEU-godtgørelse.

Tidligere udbetalt SVU kan trække fra i de 40 uger, du højst kan få SVU i.

Som udgangspunkt kan du ikke søge SVU, hvis du i forvejen har en videregående uddannelse.

[Du kan læse mere om økonomi og tilskud her](#)

HOLDOVERSIGT

Opstart	Uddannelsessted	Tidspunkt	Pris
26/08/2021	Maglegårdsvej 2, 4000 Roskilde	15:55 - 19:25	8700

Titel	Fødevarerikkerhed i industriel produktion
Niveau	Akademi (AU)
ECTS point	10
Studiestart	

Kontakt



Ena Nielsen
studiesekretær
Køge
EnNi@zealand.dk
[50762657](tel:50762657)



Kaj Reiter
Studievejleder og konsulent
Roskilde
KaRe@zealand.dk
[50762669](tel:50762669)

