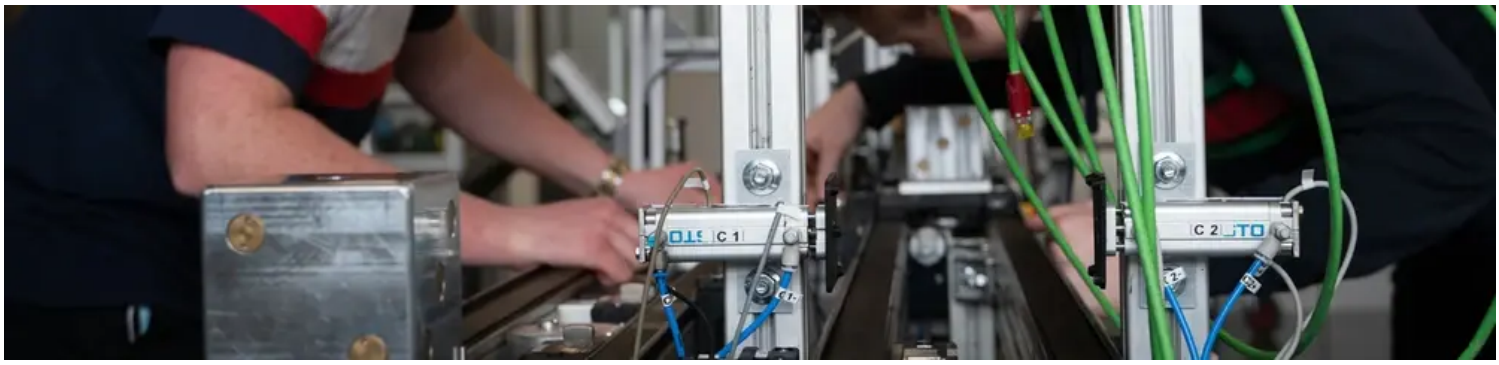
Rep/vedligehold på procesfødevareanlæg hygiejne



Kort fortalt

Du lærer at arbejde med CIP-rengøringsanlæg samt udvælge desinfektionsmetoder. Desuden lærer du at foretage vedligeholdelsesarbejde på automatiske anlæg under hensyntagen til hygiejnisk design.

Kontakt



Emilie Topp Fyllgraf
Kursussekretær
8950 3331
emfy@mercantec.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.325,00

Tilmelding

Fag: Rep/vedligehold på procesfødevareanlæg hygiejne

Fagnummer: 49088	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 4.325,00

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til faglærte automatikteknikere, industriteknikere, smede, personvognsmekanikere eller personer med tilsvarende kompetencer, der har eller ønsker beskæftigelse i en virksomheds drifts/vedligeholdelsesafdeling, og som i den forbindelse skal kunne foretage reparation og vedligeholdelse på proces- og fødevareanlæg.

Beskrivelse: Deltageren kan arbejde med proces- og fødevareanlæg, hvorpå der anvendes CIP-rengøring samt forskellige desinfektionssystemer. Deltageren kan desuden foretage vedligeholdelsesarbejde på automatiske anlæg under hensyntagen til hygiejnisk design.

Det betyder, at deltageren kan:
forstå vigtigheden af hygiejne samt hvordan forurening af fødevarer opstår og accelererer over tid.
vælge rigtig påklædning og opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne.
forstå principper for "Cleaning In Place" (CIP), herunder kendskab til ventiler og dysesystemer samt sikkerhed ved brug af kemiske rensemidler og omkostninger ved drift.
forstå forskellige metoder til desinfektion af produktionsudstyr samt udvælge korrekt metode til en given produktion.
anvende sit kendskab til hygiejnisk design i forbindelse med proces- og fødevareanlæg så som særlige krav til smøremidler, roterende maskiner, aktuatorer og installationer m.m.

Deltageren kan i den forbindelse anvende sin opnåede viden om:
krav til rengøring og maskindesign samt arbejde hygiejnemæssig sikkert på proces- og fødevareanlæg.