GMP facility design og kontrol af GMP

Du lærer om de krav der er til beklædning i forskellige rumklassificeringer og du bliver trænet i aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder. Du vil få et grundlæggende kendskab til produkter produceret i GMP regulerede produktionsmiljøer i pharma- og fødevareindustrien.
På kurset lærer du at medvirke til manuel rengøring i aseptisk miljø og udpege kritiske punkter og processer i henhold til gældende GMP regler.

Du lærer om de krav der er til beklædning i forskellige rumklassificeringer og du bliver trænet i aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder. Du vil få et grundlæggende kendskab til produkter produceret i GMP regulerede produktionsmiljøer i pharma- og fødevareindustrien.

Indhold

- Grundlæggende forståelse for krav til adgang og indretning af produktionsområder underlagt GMP regler.
- Grundlæggende kendskab til produkter produceret i GMP regulerede produktionsmiljøer i pharma- og fødevareindustrien.
- Baggrundskendskab om krav til beklædning inden for de forskellige rumklassificeringer.
- Træning i aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder.
- Kendskab til udtagelser af kontrolanalyser i forbindelse med miljøovervågning og validering.

Målgruppe
Uddannelsen retter sig primært mod operatører med proces- eller industrioperatøruddannelse eller personer, der har tilsvarende erfaring i pharma- eller fødevarevirksomheder.

Bevis
Du vil kunne opnå et AMU kompetencegivende bevis, når du består den prøve, der ligger på kursets sidste dag.

Kursuspris

Inden for AMUs målgruppe:
DKK 654,00

Uden for AMUs målgruppe:
DKK 3.101,45

Tilmelding

Kursusinfo



3 gode grunde til at tage kurset "GMP Facility Design og Kontrol af GMP"

1. Forstå kravene til GMP-regulerede miljøer
   Kurset giver dig en grundlæggende forståelse for reglerne om adgang, indretning og arbejdet i GMP-regulerede produktionsområder inden for pharma- og fødevareindustrien. du lærer, hvordan disse regler sikrer kvalitet og sikkerhed.

2. Bliv trænet i aseptisk arbejde og kontrolmetoder
   Du får praktisk erfaring med aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder, så du kan arbejde sikkert og effektivt i sterile produktionsmiljøer.

3. Lær at identificere kritiske punkter og processer
   Med fokus på manuel rengøring, miljøovervågning og validering bliver du i stand til at udpege og kontrollere kritiske punkter, der kan påvirke produktionskvaliteten.tag kurset og bliv en vigtig del af kvalitetsarbejdet i GMP-regulerede miljøer – tilmeld dig i dag!

Hold

30-11-2026
GMP facility design og kontrol af GMP
Peder Oxes allé 4 3400 Hillerød
3 dage | Daghold

22-03-2027
GMP facility design og kontrol af GMP
Peder Oxes allé 4 3400 Hillerød
3 dage | Daghold

03-05-2027
GMP facility design og kontrol af GMP
Peder Oxes allé 4 3400 Hillerød
3 dage | Daghold

05-07-2027
GMP facility design og kontrol af GMP
Peder Oxes allé 4 3400 Hillerød
3 dage | Daghold

Yderligere 2 hold

Fag: GMP facility design og kontrol af GMP

Fagnummer: 49538	**Varighed** 3 dage
Inden for AMUs målgruppe: DKK 654,00	**Uden for AMUs målgruppe:** DKK 3.101,45

Målgruppe: Uddannelsen retter sig primært mod operatører med proces- eller industrioperatøruddannelse eller personer, der har tilsvarende erfaring i pharma- eller fødevarevirksomheder.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Grundlæggende forståelse for krav til adgang og indretning af produktionsområder underlagt GMP regler.
Grundlæggende kendskab til produkter produceret i GMP regulerede produktionsmiljøer i pharma- og fødevareindustrien.
Baggrundskendskab om krav til beklædning inden for de forskellige rumklassificeringer.
Fået træning i aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder.
Kendskab til udtagelser af kontrolanalyser i forbindelse med miljøovervågning og validering.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Medvirke til manuel rengøring i aseptisk miljø.
Udpege kritiske punkter og processer i henhold til gældende GMP regler.