



ØSTLANDET
på

Menyen

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA MAT

HACCP-kurs for småskalaprodusenter

Tilbud til bedrifter, fra Kompetansenettverket for småskala matproduksjon – Navet i Øst. Gjennomføring av kurset er et samarbeid mellom prosjekt *De blå fjella* og Nofima Mat AS.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Controlpoint) er en vitenskaplig basert metode for å sikre helsemessig trygg mat for konsument. Det vil i 2010 bli innført et nytt hygiene-regelverk i Norge, der det vil komme krav til implementering av HACCP i hele nærings-middelkjeden, unntatt primærprodusenter.

MÅL

Gi deltagerne grunnleggende kunnskap for arbeid med HACCP i egen bedrift.

MÅLGRUPPE FOR KURSET

Småskalaprodusenter av mat.

KURSINNHold

- Bakgrunn og utvikling av HACCP med kobling til regelverket
- Forarbeid og grunnforutsetninger
- Litt mikrobiologi
- Analyse for identifisering av farer
- Hvordan bestemme kritiske styringspunkter og kritiske grenser
- Overvåking, avviksbehandling, korrigerende tiltak og verifisering
- Dokumentasjonskrav og implementering av HACCP

Fokus i kurset vil bli på grunnforutsetninger, identifisering av farer, kritiske styringspunkter og kritiske grenser. Kurset legges opp med en veksling av teori og øvelser.

TID OG STED

28. januar 2010, kl 09.30 – 1600, Grimsbu turistsenter, Folldal

DELTAGERAVGIFT

Pris pr. person er kr 950 (inkl. kursmateriell, lunsj og kaffe/te).

KURSANSVARLIG

Nofima Mat AS v/Berit Foss Hille,
berit.foss.hille@nofima.no,
tlf 64 97 01 73 / 930 97 118.

PÅMELDING

Påmelding innen 10. januar 2010 til Ellen Engh, e-post: ellen.engh@folldal.kommune.no, tlf: 62 49 10 32.