



**ØSTLANDET**  
på

*Menyen*

KOMPETANSENETTVERKET FOR SMÅSKALA MATPRODUKSJON REGION ØST • NOFIMA MAT

## Nisjenett: Trygg mat – mitt ansvar

Et prosjekt med tilbud til bedrifter fra Kompetansenettverket for småskala matproduksjon – Navet i Øst. Gjennomføring av prosjektet er et samarbeid mellom Hanen og Nofima Mat AS

### MÅLET MED NETTVERKET

1. Økt kunnskap om nytt regelverk, bransjestandard, HACCP og hva som bidrar til sikring i egen produksjonsprosess. Trygg mat er bedriftens ansvar!
2. Oppnå et godt fungerende kvalitetssystem som inkluderer HACCP og som tilfredsstiller krav i regelverk, bransjestandard og fra kunder.
3. Se markedsverdien av å ha god kontroll i egen bedrift.

### MÅLGRUPPE

Små kjøttprodusenter med under 10 ansatte som driver med nedskjæring, foredling og salg. Det anbefales at 2 personer fra hver bedrift deltar på samlingene. Det er ønskelig å få med 6 - 8 bedrifter i nettverket.

### GJENNOMFØRING

Nettverket vil bestå av 2 dagssamlinger, eventuelt en av samlingene fra lunsj til lunsj over 2 dager. Dette avtales med deltagende bedrifter.

Samlingene består av en blanding av faglige innlegg, gruppeoppgaver/summegrupper og erfaringsutveksling. Arbeid i egen bedrift med avtalte prosjekter skal utføres mellom samlingene. Hver bedrift vil også kunne få faglig veiledning av fagpersoner innenfor de rammer nettverket har til disposisjon og avtalt oppgave. Ved behov trekkes andre fagpersoner inn. Samlingene vil holdes med 3-4 måneders mellomrom.

Før første samling vil nettverksansvarlig tilstrebe å besøke deltagende bedrifter for å utveksle informasjon, erfaring og behov i bedriftene.

### TEMAER

- o Mattrygghet – hva er risiko for oss
- o Krav i ny hygieneforskrift fra 2009
- o Innføring i bransjestandard
- o Oppbygging eller forbedring/forenkling av kvalitetssystem for små kjøttbedrifter
- o Hvordan tilrettelegge HACCP for små kjøttbedrifter på en enkel måte
- o Sporbarhet og beredskap
- o Andre tema etter avtale med deltagerne

### TIDSPUNKT FOR SAMLINGENE

1. samling: Februar 2010

2. samling: Mai 2010

I tillegg vil det bli tilrettelagt for en samling cirka et halvt år etter 2. samling med mulighet for erfaringsutveksling deltagerne imellom.

### STED

Første samling vil bli holdes sentralt på østlandet. Deltagerne vil kunne påvirke lokalisering av samlingene.

### PRIS

Prisen er kr 2.500 pluss mva. pr. bedrift. Avgiften inkluderer deltagelse på samlingene, kost, materiell samt timekostnader for faglig veiledning innenfor nettverkets rammer.

Deltagerne må selv betale for reise og eventuelle overnattinger.

### ANSVARLIG FOR NETTVERKET

Berit Foss Hille, tlf. 64 97 01 73 / 930 97 118,  
e-post: [berit.foss.hille@nofima.no](mailto:berit.foss.hille@nofima.no)

### PÅMELDING

Påmelding innen 15. januar,  
til Tove Kristiansen, tlf. 64 97 01 49,  
e-post: [tove.kristiansen@nofima.no](mailto:tove.kristiansen@nofima.no)

## Nisjenett: Trygg mat – mitt ansvar

### Mål med samlingene

- o Møte deltagerne i nettverket
- o Få informasjon om nytt regelverk og bransjestandard
- o Oppstart eget prosjektarbeid

### Program for første samling

kl 09.00 Kaffe

kl 09.30 Velkommen

Presentasjon bedrifter, status og behov i egen bedrift.  
Nytt hygieneregelverk – hva innebærer det for bedriftene.

kl 12.00 Lunsj

kl 12.45 Utvikling av bransjestandarden for småskala kjøttbedrifter.

Innføring i bransjestandarden for småskala kjøttbedrifter.

Forarbeid og grunnforutsetninger til HACCP.  
Avslutning

kl 16.00 Slutt

### Ansvarlig for dagen

Prosjektleder/rådgiver: Berit Foss Hille, Nofima Mat AS  
Faglig konsulent Lene Scobi, Hanen