



HACCP-kurs for matbedrifter

Tid: 11-12 mai 2016

Sted: Mosjøen Videregående skole, studiested Marka.

Pris: Kr 2.000,-.

Påmeldingsfrist: 01.Mai 2016

HACCP er et nyttig verktøy for alle som lager og selger mat. Gjennom utvikling og implementering av HACCP bidrar arbeidet til tryggere mat. I alle internasjonale standarder er HACCP en viktig del av kvalitetssystemer. Det nye hygieneregelverket trådte i kraft 1. mars 2010 og kravet om HACCP omfatter nå alle næringsmiddelbedrifter i Norge.

Om kurset.

Kurset er et samarbeid med Bioforsk, Sikker Mat (fagansvarlig) og med støtte fra Innovasjon Norge. Kurset har en praktisk tilnærming til arbeidshverdagen, og underveis i kurset jobber du med din egen dokumentasjon. Nytteverdi og forenkling står i fokus, og teori, eksempler og maler presenteres fortløpende. Du får rådgivning og evaluering fra Sikker MAT også etter kurset. Slik utvikles kunnskapen om systemarbeid generelt og HACCP spesielt. Du sitter igjen med en helhetlig kompetanse innen HACCP, skreddersydd for egen produksjon. Ved kurssets slutt har du kommet godt i gang med HACCP-dokumentasjonen for virksomheten din.

Praktisk informasjon

Kurset arrangeres med støtte fra Kompetansenettverk for lokalmat i nord, som er en del av Innovasjon Norges Program for Lokalmat og Grønt reiseliv.



Kathrine Rødsjø i Sikker MAT har høy kompetanse innen næringsmiddelteknologi. Sikker MAT har bred erfaring innen systematisk kvalitetssikring, og har i mange år jobbet med utvikling av rutiner for å sikre trygg mat.



Nordland
FYLKESKOMMUNE

Mosjøen videregående
skole

Studiested Marka





Kursbeskrivelse

Kursnavn:	HACCP-kurs for matbedrifter
Formål:	Få på plass HACCP i egen bedrift
Målgruppe:	Matprodusenter
Forkunnskaper:	Egen internkontroll
Omfang:	2 dagers kurs
Innhold:	Kurset har en praktisk tilnærming til arbeidshverdagen, og underveis i kurset jobber du med din egen dokumentasjon. Nytteverdi og forenkling står i fokus, og teori, eksempler og maler presenteres fortløpende. Du får rådgivning og evaluering fra Sikker MAT også etter kurset. Slik utvikles kunnskapen om systemarbeid generelt og HACCP spesielt. Du sitter igjen med en helhetlig kompetanse innen HACCP, skreddersydd for egen produksjon. Ved kursets slutt har du kommet godt i gang med HACCP- dokumentasjonen for virksomheten din.
Kursavgift:	Deltakeravgiften er 2000 kr pr deltager. Prisen inkl. kursmateriell, kaffe og lunsj begge dager samt kursbevis. (Vi minner om at påmelding er bindende.)
Tidspunkt:	11-12. mai 2016 11 Mai: 11.30-17.30 / 12 Mai: 08.30-14.30
Arrangør:	Mosjøen Videregående Skole
Faglig ansvarlig:	Kathrine Rødsjø, Sikker MAT
Kontaktperson(er):	Per Theodor Tørrissen tlf: 75654084 e-post: pertor@vgs.nfk.no
Kurssted:	Mosjøen videregående skole studiested Marka. Hongaardsvegen 33 8660 Mosjøen
Påmeldingsadresse:	tlf: 75654084 e-post: pertor@vgs.nfk.no
Påmeldingsfrist:	01.05.16. Påmelding er bindende
Betaling:	Pr faktura ved påmelding
Antall deltagere:	Gjennomføres ved minimum 8 deltagere.
Aktuelle lenker:	www.bioforsk.no/lokalmatinord , www.facebook.com/lokalmatinord ,