

Innføring av HACCP for små matprodusenter– Hazard Analysis and Critical Control Point

For matprodusenter er det grunnleggende viktig at maten som tilbys er trygg å spise. Det vil si at den er fri for både sykdomsbakterier, virus og fremmedlegemer. Ved en systematisk gjennomgang av alle prosesser i bedriften, vil man sørge for at ikke noe går galt undervegs. Denne gjennomgangen gjøres ved hjelp av HACCP, som ble et krav til alle som produserer mat (med unntak av primærprodusenter) i de nye hygieneforskriftene som trådte i kraft i mars 2010.

Innhold

- Gjennomgang av grunnleggende produksjonshygiene (5 nøkler til tryggere mat)
- Mikrobiologi (patogene bakterier og melkesyrebakterier)
- Kort om bakgrunnen for HACCP
- Kort om hensikten og målet med å innføre HACCP i egen produksjon
- Gjennomgang i produksjonslokalet
- Arbeid med HACCP i bedriften

Målgruppe

Alle små matprodusenter kan bestille to dager for informasjon og innføring av HACCP i egen bedrift. Sammen med de ansatte i bedriften går vi systematisk gjennom alle produksjoner og prosesser.

Mål

Etter endt opplegg, skal de ansatte i bedriften ha forståelse for HACCP. Arbeidet med å innføre HACCP skal være godt i gang og mulig å slutføre med den kunnskapen dere nå sitter igjen med.

Pris og varighet

Pris: 8000 kr (maks 5 ansatte), pluss kjøregodtgjørelse

Varighet: 2 arbeidsdager, litt avhengig av forkunnskap og produksjonsomfang

Referanser

ARV– Arctic Rein og Vilt
Orrhaugen Gård

Litt om kursleder

Jeg har utdannelse fra UMB, næringsmiddelfag. I tillegg har jeg fullført kurs og eksamen i HACCP. Av relevant erfaring har jeg jobbet på laboratorium og med tilsyn i Mattilsynet, som kvalitetsleder og slakterileder i Gilde Mosjøen, HACCP-ansvarlig i Gilde Nord, samt holdt flere kurs og hatt konsulentoppdrag innen HACCP og hygiene. Det har og vært nyttig erfaring å bygge eget produksjonslokale, drive egen produksjon og sette opp egen HACCP for vår bedrift.