

Kurs 5 Videregående kurs i næringsmiddelhygiene – RIPH godkjent – Nyhet!

Ukentlig ser vi oppslag relatert til mattrygghet og uønskede hendelser i landets aviser. Vi leser om gatekjøkken som stenges pga rot og dårlig renhold, kunder som blir syke pga mangelfull personlig hygiene, pasienter som dør pga mangelfull produksjonshygiene osv, osv. Produksjon av trygge produkter krever at enhver virksomhet er seg sitt ansvar bevisst og har styring på både grunnforutsetninger og kritiske styringspunkter. Tilfredsstillende styring krever kompetanse.

Målet med kurset er å sikre at deltakere får en bred forståelse og kunnskap om viktigheten av å produsere trygg mat, og hvordan virksomheten kan styres på en hygienisk og hensiktsmessig måte, som resulterer i trygge produkter. Kurset er

utarbeidet i tråd med pensum fra videregående kurs i næringsmiddelhygiene fra RIPH. Kurset går over 2 dager.

Innhold:

- Næringsmiddelfarer og matrelaterte sykdommer
- Kontaminering og forebygging
- Personlig hygiene
- Lagring, tilberedning og servering av næringsmidler
- Preservering
- Design og konstruksjon av bygning og utstyr
- Vask og desinfeksjon
- Skadedyrkontroll

- Grunnleggende HACCP
- Hygieneregelverket
- RIPH Eksamen (frivillig)

Målgruppe:

Deltakere bør ha grunnleggende forståelse for næringsmiddelhygiene, men trenger ellers ingen forkunnskaper. Kurset passer for alle som har ansvar for å innføre og følge opp grunnforutsetninger, i både store og små næringsmiddelvirksomheter. For svært mange vil det også være en stor fordel å ha deltatt på dette kurset før et HACCP-system utarbeides.