

KURSBESKRIVELSER

Kurs 1 HACCP nivå 1 – Innføringskurs

I 2008 vil alle som produserer, distribuerer og omsetter næringsmidler i hele matkjeden måtte forholde seg til nytt hygiene-regelverk. De nye kravene krever at alle virksomheter i matkjeden må anvende og videreutvikle eksisterende IK-Mat system basert på HACCP-prinsippene. Kurset gir en oversikt over det nye hygieneregelverket, en innføring i HACCP og hva det vil si i praksis for den enkeltes virksomhet. I kurset gis det eksempler på farer assosiert med ulike næringsmidler og eksempler på planer og verktøy som kan anvendes.

Innhold

- HACCP eksamen grunnleggende nivå (frivillig)
- Trygg Mat trender
- Nytt hygieneregelverk
- Grunnforutsetninger
- HACCP-metodikken trinn for trinn

Målgruppe

Et innføringskurs for å øke forståelse for HACCP og nye myndighetskrav i hygiene-pakken. Passer bra for mindre virksomheter.



Vi praktiserer «learning by doing». Deltakere blir guidet gjennom HACCP-prinsippene, trinn for trinn, ved hjelp av idédugnader, praktiske gruppeoppgaver og «case» hentet fra mellomstore næringsmiddelbedrifter.

Kurs 2 HACCP nivå 2 – Workshop

Ett av våre mest populære kurs – videreutviklet over flere år.

Dersom du har behov for mer detaljert kunnskap om hvordan HACCP-system bygges opp, og hvordan HACCP-prinsippene kan anvendes på en praktisk måte, ja da er dette kurset for deg. Kurset skal gjøre deltakere bedre i stand til å delta aktivt i bedriftens HACCP-arbeid og til å utvikle bedriftens HACCP-system.

Innhold

- Trygg Mat strategi
- HACCP eksamen grunnleggende, videregående nivå (frivillig)
- Forutsetninger for et effektivt HACCP-studie og HACCP-system
- Organisering av HACCP-arbeidet
- Næringsmiddelfarer
- HACCP-prinsippene; bakgrunn, anvendelse og fordeler
- Bransjerelaterte gruppeoppgaver
- Frivillig HACCP eksamen

Målgruppe

Forkunnskaper om HACCP er ikke nødvendig for å ha utbytte av kurset. Kurset er i første omgang rettet mot personer i virksomhetens HACCP-gruppe, men anbefales også for alle med overordnet ansvar for Trygg Mat, risikostyring, ledelse, kvalitet/laboratoriepersonell og personer innen forvaltning og tilsyn av mat.

