

# HACCP-kurs

27. – 28. oktober 2010 • Nofima Mat AS, Ås

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) er en vitenskapelig basert metode for å sikre helsemessig trygg mat.

For alle som håndterer mat profesjonelt er det av helt avgjørende betydning at maten ikke påfører sykdom hos de som spiser den. Ved bruk av HACCP kan man på en systematisk og analytisk måte forebygge at noe går galt. HACCP består av 7 prinsipper, hvor det legges vekt på å identifisere faktorer for risiko og deretter finne egnede kritiske styringspunkter.

HACCP får stadig større betydning internasjonalt som krav til produsenter av mat fra myndigheter og kunder i hele verdikjeden. Forskrifter for ferskt kjøtt, fjørfekjøtt og fisk har krav om bruk av HACCP og ny hygieneforskrift har tilsvarende krav. HACCP vil dermed inngå som et krav i regelverket for alle næringsmiddelvirksomheter, unntatt primærleddet.

Metoden er også aktuell i forbindelse med enkelte matstandarder som ISO 22000 og BRC (British Retail Consortium).

## Mål

Deltakerne skal få forståelse for HACCP som metode, få bakgrunn for å utvikle et eget HACCP system og kunne veilede andre som skal jobbe med HACCP.

## Målgruppe

Kurset vil være aktuelt for bedrifters ansvarlige personer, deltakere i HACCP grupper eller personer innen forvaltning og tilsyn av mat.

## Innhold

- Bakgrunn og utvikling av HACCP med kobling til regelverk og standarder
- Forarbeid og grunnforutsetninger for HACCP
- Litt mikrobiologi
- Analyse for identifisering av farer i prosess
- Hvordan bestemme kritiske styringspunkter og kritiske grenser
- Overvåking, avviksbehandling, korrigerende tiltak og verifisering
- Dokumentasjonskrav og implementering av HACCP
- Erfaring fra en bedrift

Kurset vil veksle mellom forelesninger og praktisk gruppearbeid.

## Faglig ansvarlige

Seniorrådgiver Therese Hagtvedt er ansvarlig for kurset. Hun er utdannet bioingeniør med videreutdanning innen næringsmiddelhygiene og HACCP. Hun har eksamen i «Advanced certificate in Applied HACCP principles» fra Royal Institute of Public Health I England, samt eksamen i HACCP knyttet til sjømat fra USA. Hun har lang erfaring i HACCP med veiledning og kurs av bedrifter, også inkludert en serie kurs for Mattilsynet.

Prosjektleder/rådgiver Berit Foss Hille er utdannet kjemiingeniør og har praktisk erfaring fra implementering av kvalitetssystemer og HACCP i bedrifter. Hun har eksamen i «Advanced certificate in Applied HACCP principles» fra Royal Institute of Public Health I England og har lang erfaring fra mikrobiologiske laboratorier og kvalitetssikring.

Seniorprosjektleder Cathrine Finne Kure er Cand. Agric. innenfor Næringsmiddelfag fra Norges Landbrukshøgskole og Dr. Scient. fra Norges Veterinærhøgskole. Hun arbeider i små og store industrirettede prosjekter og har erfaring i HACCP (både kurs og veiledning av bedrifter), vurdering av risiko i produksjon av næringsmidler og problemløsning i forhold til mikrobiologiske utfordringer inkludert mykologi (mugg/gjær).

De tre kurslederne inngår alle i et fagteam på Nofima Mat AS, innen innovasjonsområdet trygg og holdbar mat. Arbeidsområdet omfatter næringsmiddelhygiene, mikrobiologi, renhold, emballasje og kvalitetssikring.

## Tid og sted

27. – 28. oktober 2010, Nofima Mat AS, Ås.

Starttidspunkt kl 0930 første dag og avslutning ca 1500 andre dag.

## Kursavgift

Kursavgiften er kr 6 900,- som dekker kursmateriell, lunsj og kaffepauser begge dager. Deltakerne må selv dekke utgifter til reise og opphold.

## Overnatting

Overnatting må reserveres av den enkelte deltaker.

Aktuelle steder:

- Thon Hotel Ski, tlf 64 85 35 00, [www.thonhotels.no/ski](http://www.thonhotels.no/ski)
- Reenskaug Hotel Drøbak, tlf 64 98 92 00, [www.reenskaug.no](http://www.reenskaug.no)

Thon Hotel Ski ligger i Ski sentrum, like ved jernbanestasjonen, med kort avstand til tog og buss direkte til Ås. Reenskaug Hotel ligger i Drøbak sentrum. Det kan benyttes offentlig kommunikasjon mellom Ås og Drøbak. Lokalbussen har stoppested rett ved Nofima Mat AS.

## Påmeldingsfrist: 30. september 2010

Hvis du benytter påmeldingsskjemaet (under) skal dette sendes til:

Senter for etter- og videreutdanning, Boks 5003, 1432 Ås  
Tlf 64 96 50 05, faks 64 96 60 22, e-post: [sevu@umb.no](mailto:sevu@umb.no), [www.umb.no/sevu](http://www.umb.no/sevu)

Du kan også melde deg på direkte på nettet ved å gå inn på denne linken:  
**[www.matalliansen.no](http://www.matalliansen.no)**

Påmelding er bindende. Ved avmelding seinere enn 10 virkedager før kursstart faktureres 50% av avgiften, ved manglende frammdøte belastes full avgift. Påmelding skal være skriftlig. Vennligst bruk påmeldingsslippen i brosjyren eller meld deg på via kursets nettsider (**[www.matalliansen.no](http://www.matalliansen.no)**). Forbehold om gjennomføring/deltakerbegrensning!

## Senter for etter- og videreutdanning kan gi deg nærmere opplysninger om praktiske forhold knyttet til kurset

Kjersti Erikstad Andresen  
Tlf 64 96 50 05, faks 64 96 60 22  
e-post: [sevu@umb.no](mailto:sevu@umb.no) • [www.umb.no/sevu](http://www.umb.no/sevu)

## Spørsmål om kursets faglige innhold kan rettes til:

Therese A. Hagtvedt, Nofima Mat AS  
tlf 64 97 03 31 eller mobil 950 85 774  
e-post: [therese.hagtvedt@nofima.no](mailto:therese.hagtvedt@nofima.no)

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

**[www.matalliansen.no](http://www.matalliansen.no)**

---

## Påmelding til kurs 10476

# HACCP-kurs

Navn \_\_\_\_\_

Arbeidssted \_\_\_\_\_

Post adresse \_\_\_\_\_

Postnr \_\_\_\_\_ Poststed \_\_\_\_\_

Tlf (dagtid) \_\_\_\_\_ Faks \_\_\_\_\_

E-post \_\_\_\_\_

### Fakturaadresse:

Betalers navn \_\_\_\_\_

Post adresse \_\_\_\_\_

Postnr \_\_\_\_\_ Poststed \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Dato

\_\_\_\_\_ Signatur