



HACCP kurs

Dato: 16. – 18. juni 2022

16.06 kl. 15.00 – 20.00

17.06 kl. 09.00 – 18.00

18.06 kl. 09.00 – 15.00

Sted: Alta. Borealis Gourmet
Isnestofte 9540 Talvik

Pris: 2000,- inkl. lunsj og materiell

Målgruppe: matprodusenter og serveringsbedrifter med fokus på lokalmat,

Påmeldingsfrist: 1. juni

Arrangør: Borealis Gourmet i samarbeid med kompetansenettverket for lokalmat i nord

Påmelding: post@borealis-gourmet.no

Praktisk informasjon:

Deltakeravgift inkluderer lunsj begge dager. Deltakerne ordner overnatting selv.

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, navn på bedrift og deltager og fakturaadresse. Faktura sendes. Påmelding er bindene

Les mer:

www.facebook.com/lokalmatinord

TRYGG MAT – KRAV OM HACCP

For alle som håndterer mat profesjonelt er det av avgjørende betydning at maten ikke påfører sykdom hos de som spiser den. Ved bruk av HACCP kan man på en systematisk måte forebygge at noe går galt. Ny hygieneforskrift krever innføring av HACCP for alle næringsmiddelvirksomheter, unntatt primærleddet. HACCP består av sju prinsipper der det legges vekt på å identifisere faktorer for risiko og deretter finne egnede kritiske kontrollpunkter.

Nå får du og din bedrift anledning til å få en innføring i dette kvalitetssikringssystemet.

Kurslærer Bength Hanssen



Bedriftseier av Slåttebakken gård, avdelingsleder /lærer på Senja videregående skole, restaurant og matfag. Kokk – og stuertutdanning. Butikkslakterutdanning – den første som ble utdannet i Norge. Jobbet i kjøttindustrien som produksjonsleder, slakter på Nortura, vært lærer i 25 år. Har i mange år jobbet som konsulent og drevet med videreutvikling av bedrifter og deres produkter

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

NORD: NIBIO

Frøydis Gillund
94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole

Elisabeth Tronstad
95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no