



Foto: Sikker Mat AS

## Hygienekurs for matbedrifter

### Dato og tid:

Mandag 26.februar kl 12:00 – 19:00

**Sted:** Scandic Hotel, Kirkenes

**Målgruppe:** Matprodusenter og serveringsbedrifter

**Pris:** kr 1 200,- inkl lunsj og noe prøvetakingsutstyr.

### Påmelding og kontakt:

[polarurt@gmail.com](mailto:polarurt@gmail.com)

Marit Sundt tlf 907 24 078

Må merkes med org.nr, kommunenummer, navn på deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

**Frist:** 12.februar 2018

**Antall:** Minimum 8 deltakere

### Les mer:

[www.nibio/tema/mat](http://www.nibio/tema/mat)

[www.facebook.com/lokalmatinord](https://www.facebook.com/lokalmatinord)

Kurset skal øke din kompetanse som matprodusent slik at du bedre kan ha fokus på de riktige elementene som bidrar til tilfredsstillende hygiene og trygg mat.

Det vil bli utlevert utstyr for prøvetaking av renhold som kursdeltakerne kan benytte i etterkant, samt kursbevis.

### Innhold:

- Hva er hygiene
- Aktuelle mikroorganismer
- Hvordan oppnå tilfredsstillende personlig hygiene, driftshygiene og renhold
- Ulike metoder for kontroll av hygiene og renhold
  - Renholdsmålinger
  - Grenseverdier for ulike bakterier i mat
  - Hvordan tolke laboratorieresultater

**Kurslærer** Kathrine Rødsjø i Sikker MAT har høy kompetanse innen næringsmiddelteknologi. Sikker MAT har bred erfaring innen systematisk kvalitetssikring, og har i mange år jobbet med utvikling av rutiner for å sikre trygg mat.



*Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping.*

#### NORD: NIBIO

Åse Vøllestad  
92 84 46 02  
[ase.vollestad@nibio.no](mailto:ase.vollestad@nibio.no)

#### MIDT: Mære Landbruksskole

Rita Natvig  
99 41 09 87  
[ritna@trondelagfylke.no](mailto:ritna@trondelagfylke.no)

#### VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Aud Slettehaug  
47 37 57 39  
[aud.slettehaug@sfj.no](mailto:aud.slettehaug@sfj.no)

#### SØR: Nofima

Aase Vorre Skuland  
45 01 52 82  
[aase.vorre.skuland@nofima.no](mailto:aase.vorre.skuland@nofima.no)

#### ØST: Nofima

Stine Alm Hersleth  
64 97 03 20  
[stine.alm.hersleth@nofima.no](mailto:stine.alm.hersleth@nofima.no)