

Námskeið um fagleg vinnubrögð við framleiðslu matvæla



Matís hefur haldið námskeið víðsvegar um landið um fagleg vinnubrögð við smáframleiðslu matvæla. Námskeiðin eru ætluð öllum, áhugasömum frumkvöðlum jafnt og starfsfólki starfandi fyrirtækja, og eru um hinar ýmsu matvinnsluaðferðir. Matís hefur á síðustu árum unnið að eflingu nýsköpunar í smáframleiðslu matvæla með uppsetningu matarsmiðja á Hornafirði og Flúðum og með verkefninu Matvælamíðstöð Austurlands. Í matarsmiðju er boðið upp á löggilda aðstöðu til framleiðslu matvæla með frumkvöðla-stuðningi, kennslu og ráðgjöf frá sérfræðingum Matís. Þannig hefur tekist að auka verulega framleiðslu einstaklinga og minni fyrirtækja á matvælum, oft úr staðbundnu hráefni.

Á námskeiðunum er farið yfir öll meginatriði varðandi vinnslu og meðhöndlun vörunnar, allt þar til hún er komin á borð neytenda. Hvernig og hvað þarf til að framleiða hana (þ.á.m. hráefni, tækjabúnaður, aðstaða), kostir og gallar mismunandi aðferða, hættur sem ber að varast, mat á gæðum o.fl. Kennslan er bæði bókleg og verkleg. Eftirfarandi námskeið eru í boði. Staður og stund ákveðin eftir nánara samkomulagi.

Sultun, súrsun og niðurlagning matvæla, 8 klst.

Farið er yfir undirbúning og framkvæmd við að sulta, súrsa, leggja niður og niðursjóða matvæli. Reglugerðir skýrðar og farið yfir verklag við framleiðslu matvæla, gæði, gæðastjórnun og góða framleiðsluhætti. Ýmis hugtök er snerta framangreindar framleiðslu-aðferðir eru skoðuð. Þátttakendur fá sýnikennslu í súrsun og niðurlagningu matvæla og kynningu á aðferðum við einfaldar gæðamælingar s.s. sýrustigs- og sykur-mælingar.

Þurrkun matvæla. Grænmeti, krydd og fleira, 8 klst.

Farið er yfir öll meginatriði varðandi vinnslu og meðhöndlun við þurrkun á matvælum, allt þar til þurrkuð matvara er komin á borð neytenda. Hvernig og hvað þarf til framleiðslunnar, þ.á.m. hráefni, tækjabúnaður og aðstaða, kostir og gallar mismunandi aðferða, hættur sem ber að varast, mat á gæðum o.fl.

Söltun og reyking matvæla, 6 klst.

Farið er yfir undirbúning og framkvæmd við söltun og reykingu matvæla. Reglugerðir skýrðar, ýmsar söltunaraðferðir skoðaðar ásamt áhrifum eðliseiginleika mismunandi tegunda reykefnis og breytilegs hitastigs á lokaafurð. Þátttakendur fá sýnikennslu í söltun, heitreykingu og bragðprófun makrils ásamt kynningu á aðferðum við einfaldar saltmælingar.





Gæði og vinnsla búfjárafurða, 3 dagar.

Námskeiðið er um samsetningu, meyrni, bragðgæði, sérkenni og eiginleika hráefna til matvælavinnslu og afurða úr íslenskri búfjárrækt. Kennt er út frá innlendum og alþjóðlegum rannsókn- og þróunarefnum á síðustu áratugum og lögum og reglugerðum.

Að loknu námskeiðinu munu þátttakendur hafa yfirsýn yfir kjötframleiðslu, helstu vinnsluaðferðir og afurðir á Íslandi. Einnig hvað einkennir þær og gerir þær sérstakar út frá samsetningu, bragðgæðum og hefðum og aðstæðum á Íslandi. Þátttakendur munu einnig kynna mikilvægi matvælaöryggis og góðrar stjórnunar eftirlitsstöðva við framleiðslu á kjöt- og mjólkurvörum. Loks munu þátttakendur öðlast þekkingu á hvað þarf til að stofna fyrirtæki í smáframleiðslu matvæla eða heimaframleiðslu og hvað þarf til og hvernig sótt er um starfsleyfi til heilbrigðisyfirvalda. Einnig fá þátttakendur yfirlit yfir vöruhönnun, vöruþróun, gerð viðskiptaáætlunar, val á umbúðum og umbúðamerkingar í tengslum við smáframleiðslu matvæla út frá sérkennum, staðbundnum aðstæðum, hefðum og menningu.

Námskeið í innraeftirliti matvælafyrirtækja, 8 klst.

Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð matvælafyrirtækja sem hefur þann tilgang að tryggja öryggi, gæði og hollustu (heilnæmi) matvæla. Öll matvælafyrirtæki eiga að vera með innra eftirlit. Með innra eftirliti á að vera hægt að sýna hvað er gert til að tryggja að matvæli sem eru framleidd séu örugg til neyslu. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt í innra eftirliti og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi þess.

Gerð gæðahandbókar fyrir smærri matvælafyrirtæki, 8 klst.

Gæðahandbók er eitt af þeim skilyrðum sem framleiðendur þurfa að uppfylla til þess að geta fengið framleiðsluleyfi. Á námskeiðinu er farið yfir vöru- og framleiðslulýsingar, hættugreiningu og viðbrögð, sýnatökuáætlun og húsnæði.

Nánari upplýsingar:

Þóra Valsdóttir, thorav@matis.is, sími 422 5143

Óli Þór Hilmarsson, olithor@matis.is, sími 422 5099

