

Innra eftirlit og hreinlæti á veitingastöðum



Lystilega framborinn matur segir ekkert til um öryggi hans.

Góð þekking og þjálfun starfsmanna í matvælaferðum er eitt lykilatriði matvælaöryggis.

Námskeið ætlað starfsmönnum veitingastaða og hótél- og ferðaþjónustuaðila er meðhöndla matvæli

Markmið:

Að auka skilning á opinberum kröfum varðandi innra eftirlit og gera grein fyrir hvaða þættir geta ógnað öryggi matvæla. Jafnframt að þátttakendur skilji mikilvægi hreinlætis við meðhöndlun og dreifingu matvæla.

Efni námskeiðs:

Fjallað er um opinberar kröfur sem gerðar eru til innra eftirlits á veitingastöðum og hjá ferðaþjónustuaðilum er meðhöndla matvæli. Farið er yfir uppsetningu og viðhald á innra eftirliti. Jafnframt er rætt um grunnatriði örverufræðinnar með áherslu á sjúkdómsvaldandi örverur og hvernig varna má viðkomu þeirra og fjölgun í matvælum

Afrakstur:

Að námskeiði loknu eiga þátttakendur að hafa öðlast almennan skilning á matvælaöryggi og hvernig setja má upp og virkja innra eftirlit er tryggir öryggi viðskiptavina.

Stutt lýsing:

Helstu örverur

Fjallað um helstu örverur í matvælaumhverfi, hvaðan þær koma og hvaða þættir hafa áhrif á fjölgun þeirra. Lögð er áhersla á sýkla eða sjúkdómsvaldandi örveru. Jafnframt er rætt um mikilvægi hreinlætis og hvernig hreinlæti er metið.

Innra eftirlit

Fjallað er um hvaða kröfur eru gerðar til innra eftirlits hjá veitingastöðum og ferðaþjónustuaðilum er meðhöndla matvæli. Farið er yfir uppsetningu og viðhald á innra eftirliti, hvaða þætti þarf að hafa eftirlit með og stjórn á og nauðsynlegar skráningar.

Verð: 18.000 kr.

Lágmarks þátttaka: 15 aðilar

Skráning þátttakenda er á netfangið: namskeid@matis.is

Nánari upplýsingar veitir Margeir Gissurarson s: 422 5000

Vissir þú að hjá Matis vinna helstu matvælasérfræðingar landsins sem eru tilbúnir til að vinna með þér.

Önnur námskeið á vegum Matis:

- **Hitun matvæla**
- **Rekjanleiki matvæla**
- **Geymsla matvæla**

Námskeiðin verða haldin í maí og júní á eftirtöldum stöðum:

Reyðarfjörður	28. maí
Akureyri	4. júní
Borgarnes	8. júní
Keflavík	9. júní
Selfoss	10. júní
Reykjavík	11. júní
Vestmannaeyjar	12. júní

Tímasetning námskeiða: 09:00 til 15:00

Nánari staðsetning verður tilkynnt þátttakendum síðar.