

Almennt námskeið fyrir starfsmenn í fiskvinnslu

Námskeið ætlað almennu starfsfólki fiskvinnslufyrirtækja og þeim sem meðhöndla og dreifa fiski og fiskafurðum.



Þótt matur líti vel út segir það ekkert um öryggi þess er neytir hans. Góð þekking og þjálfun almennra starfsmanna í fiskvinnslu er eitt lykilatriði matvælaöryggis.

Önnur námskeið á vegum Matis:

- Innra eftirlit í fiskvinnslum
- Uppsetning og viðhald HACCP kerfa
- Hitun matvæla
- Meðferð afla um borð í fiskiskipum

Markmið:

Að auka skilning þátttakenda á mikilvægi hreinlætis og góðrar umgengni í fiskvinnslu

Efni námskeiðs:

Farið verður yfir helstu lög og reglugerðir er snerta fiskvinnslu, hreinlæti og búnað með sérstaka áherslu á atriði er snerta almenn starfsfólk. Fjallað er um grunnatriði við framleiðslu og dreifingu á fiski og fiskafurðum með áherslu á örverur, hreinlæti og umgengni. Þá verður fjallað um helstu atriði innra eftirlits og mikilvægi þess.

Afrakstur námskeiðs:

Að námskeiði loknu eiga þátttakendur að hafa öðlast almennan skilning á matvælaöryggi og ábyrgð starfsmanna sem vinna í fiskvinnslu.

Fyrirkomulag:

Námskeiðið verður í formi fyrirlestra með virkri umræðu þátttakenda.

Lengd:

5 kennslustundir auk 1 kennslustund fyrir þrífafólk og/eða þrífahópa.

Staður og stund:

Námskeiðið verður haldið í húsnæði Matis að Skúlagötu 4, jarðhæð, þann 5. maí 2009 frá kl. 09:00 til 15:00.

Verð kr. 20.000.

Innfaliði í verði er námskeið, námskeiðsgögn, kaffi og léttur hádegisverður.

Munið starfsmenntasjóði atvinnulífsins!

Boðið er uppá að halda námskeiðið í einstökum fyrirtækjum og er þá gert fast verðtilboð.

Lágmarks þátttaka er 15 manns. Skráning er á netfangið: namskeid@matis.is

Nánari upplýsingar veitir:

Margeir Gissurarson
S: 422 5000