

Innra eftirlit í fiskvinnslum

Námskeið ætlað gæðastjórum, verkstjórum og öðrum starfsmönnum er koma að innra eftirliti fiskvinnslufyrirtækja.



Virkt innra eftirlit frameiðenda matvæla er forsenda að virku markaðsstarfi.

Önnur námskeið á vegum Matis:

- Námskeið fyrir almenna starfsmenn í fiskvinnslu
- Uppsetning og viðhald HACCP kerfa
- Hitun matvæla
- Meðferð afla um borð í fiskiskipum
- Rekjanleiki

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

Markmið: Að auka skilning þátttakenda á innra eftirliti við vinnslu og meðhöndlun fisks og fiskafurða. Jafnframt að undirstrika áhrif umhverfisþátta og aflameðferðar á gæði.

Efni námskeiðs: Farið verður yfir helstu lög og reglugerðir er snerta fiskvinnslu, hreinlæti og búnað. Jafnframt verður fjallað um grunnatriði örverufræðinnar með áherslu á sjúkdómsvaldandi örverur í umhverfi fisks og fiskafurða og hvernig varna má viðkomu og fjölgun þeirra í fiskafurðum. Þá verður fjallað um fyrirbyggjandi aðgerðir sem grunnkröfur að innra eftirliti og hvernig slíkt eftirlit er sett upp og viðhaldið. Þá verður fjallað um grunnatriði HACCP kerfisins.

Afrakstur námskeiðs: Að námskeiði loknu eiga þátttakendur að hafa öðlast skilning á fyrirbyggjandi aðgerðum sem forsendum að innra eftirliti í fiskvinnslu og hvaða þáttum þarf að stjórna til að auka matvælaöryggi. Þá eiga þátttakendur að hafa skilning á grunnþáttum HACCP kerfisins.

Fyrirkomulag: Námskeiðið verður í formi fyrirlestra með virkri umræðu þátttakenda.

Lengd: 6 kennslustundir

Staður og stund: Námskeiðið verður haldið í húsnæði Matis að Skúlagötu 4, jarðhæð, þann 30. apríl 2009 frá kl. 09:00 til 15:00.

Verð kr. 20.000. Innifalið í verði er námskeið, námskeiðsgögn, kaffi og léttur hádegisverður.

Munið starfsmenntasjóði atvinnulífsins!

Lýsing á námskeiði:

- Lagaumhverfi.** Fjallað er um helstu lög og reglugerðir sem lúta að vinnslu sjávarafurða og er ætlað að tryggja öryggi neytenda.
- Meðferð afla.** Farið yfir helstu atriði varðandi aflameðferð og áhrif slæmrar aflameðferðar á gæði og öryggi fisks og fiskafurða.
- Örverufræði.** Farið yfir grunn atriði örverufræðinnar með áherslu á sjúkdómsvaldandi örverur.
- Fyrirbyggjandi ráðstafanir.** Farið yfir hvað fyrirbyggjandi ráðstafanir eru og rætt ítarlega um einstaka þætti. Stuðst við Codex staðal og Reglugerðir ESB.
- Innra eftirlit byggt á HACCP.** Farið yfir tengingu milli fyrirbyggjandi ráðstafanna og innra eftirlits og hvernig grunnatriðum innra eftirlits eru uppfyllt. Rætt um grundvallaratriði HACCP kerfisins.