

# Temamøter Matråd AS 2015

## **7. mai: HACCP - grunnleggende**

Myndighetene stiller krav til innføring og opplæring av HACCP i Næringsmiddelhygieneforskriften. Kravet gjelder for alle som arbeider med mat, både store og små. Vi tilbyr et temamøte som tar for seg grunnforutsetningene i HACCP, og har fokus på at det skal være praktisk og lett forståelig.

## **5. juni: Med fokus på allergener**

Har dere allergenene under kontroll? Vi følger allergener fra råstoff til produkt, med fokus på allergener i produksjon og på kjøkkenet, og hvilke krav som gjelder for merking av allergener.

## **3. september: HACCP – viderekommende**

Temamøtet vil være egnet både for de som har deltatt på vårt grunnleggende HACCP temamøte, eller for deg som allerede har kjennskap til HACCP.

## **1. oktober: Bakterier – biologiske farer**

Møtet vil ha følgende hovedtema; de viktigste sykdomsfremkallende og matødeleggende bakterier som *Listeria monocytogenes*, *E.coli*, *Salmonella* og *Staphylococcus aureus*, hvordan kan vi få bakteriene inn på kjøkkenet/næringsmiddelbedriften, hva kan skje hvis uhellet er ute, og hvordan kan vi forebygge/stoppe bakteriene – hindre spredning.

## **Informasjon om møtene**

Matråd tilbyr temamøter med foredrag som er tilpasset for næringsmiddelprodusenter, serveringssteder og storhusholdninger.

Møtene starter kl. 08.30 og varer omtrent to timer om ikke annet er opplyst. Det vil bli servert frokost og kaffe.

Pris per temamøte: kr 500,-

Sted: Havsjøveien Næringspark

For påmelding; send navn, e-post og hvilke(t) temamøte det gjelder til:

[charlotte@matrad.no](mailto:charlotte@matrad.no)

Påmeldingsfrist 1 uke før møtet.

## **5. november: Tema kommer**

## **3. desember: Tema kommer**

Ta gjerne kontakt med oss om det er et tema som ønskes foredrag om!



Telefon: 454 94 987  
E-post: [post@matrad.no](mailto:post@matrad.no)  
[www.matrad.no](http://www.matrad.no)