

Restaurangbranschens utbildningspartner

”...en framgångsrik tillämpning av HACCP kräver helhjärtat engagemang och att ledning och personal deltar....” Livsmedelsverket

Utbildningen vänder sig till:

Dig som har ansvar för egenkontrollprogrammet eller är kvalitetsansvarig. Inga förkunskaper krävs.

Målsättning:

Du ska lära dig om olika faror i livsmedelshantering samt få en inblick i hur arbetet med att ta fram en HACCP-plan går till.

Hitta, bedömma och kontrollera faror.

HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Point och är ett verktyg för hantering av risker och riskanalys. HACCP är alltså ett system identifierar, utvärderar och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

När man tillämpar HACCP-system kan det också underlätta myndigheternas tillsyn.

Ett egenkontrollprogram är baserat på HACCPs sju principer:

- Genomför en riskanalys
- Identifiera varje kritisk styrpunkt (CCP)
- Fastställ kritiska gränsvärden (åtgärdsgränser)
- Upprätta rutiner för övervakning av varje CCP
- Bestäm vilka korrigerande åtgärder som måste göras när gränsvärden överskrids
- Ta fram rutiner för hantering av redovisande dokument
- Upprätta rutiner för verifiering

(De allmänna principerna rekommenderas såväl till stater och industrin (inklusive enskilda primärproducenter, tillverknings- och bearbetningsindustrin, alla som tillagar och hanterar livsmedel inklusive återförsäljare) som till konsumenterna.)

Livsmedelsverket om Egenkontroll:

Konsumenten ska inte riskera att bli sjuk för att maten från ditt företag innehåller farliga bakterier, främmande föremål eller oönskade allergiframkallande ämnen.

Det är du som ansvarar för att den mat du producerar är säker och att konsumenten inte luras (redlighet). Du måste ha kontroll över din verksamhet.

I ditt företag ska du bygga upp ett kvalitetssystem för egenkontroll. Det är en mycket viktig del av företagets totala kvalitetssäkring. Exakt hur systemet ska utformas och dokumenteras är inte reglerat i någon lagstiftning. Det ska dock baseras på:

God hygien och produktionspraxis (GHP)

Faroförklaring och kritiska styrpunkter (HACCP)

Till hjälp att bygga upp ett system kan finnas branschvisa riktlinjer för god hygien- och produktionspraxis.

Den livsmedelslagstiftning som började gälla den 1 januari 2006 är inte detaljreglerande. Orsaken är att den ska kunna täcka alla former av livsmedelsföretag. Branschorganisationerna har därför uppmanats att ta fram branschvisa riktlinjer.

UTBILDNINGSAKTA

Pris: 1 995kr exkl moms
Studietimmar: 1 dag

Innehåll HACCP GRUND:

- Fysiska faror (främmande föremål)
- Kemiska faror (föroreningar och allergener)
- Mikrobiologiska faror (bakterier, mögel, virus)
- HACCP-principer (enligt Codex och SLV riktlinjer)
- Egenkontrollprogram
- Födoämnesallergener

**GENOMFÖRS MED
KVALIFICERADE
SAMARBETSPARTNERS**