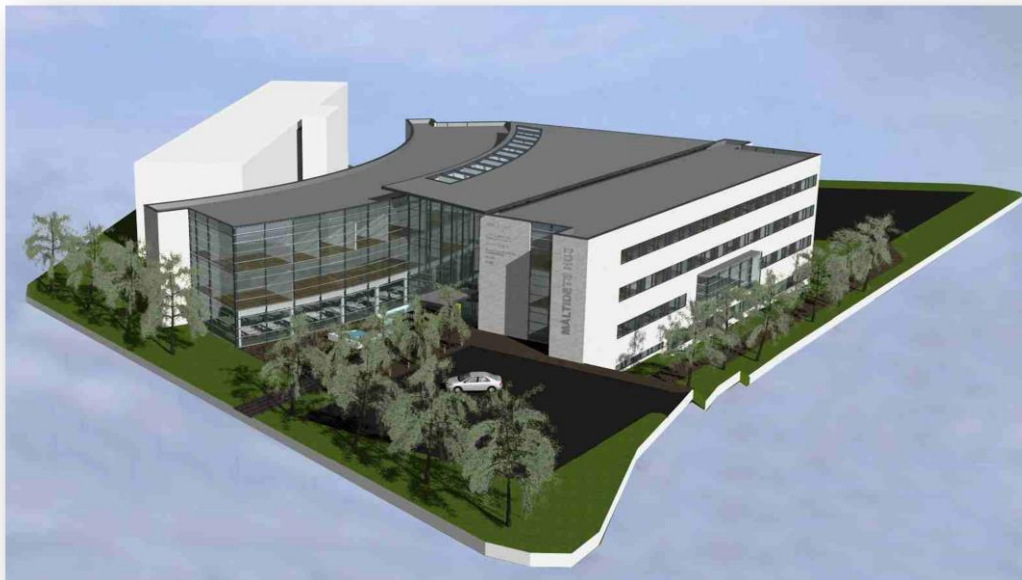


Hygienekurs for offshore ansatte

Tid: 18 -19 september 2019

Sted: Måltidets Hus, Stavanger



Matforpleiningen innen catering og storkjøkken er meget sårbar. Skiftordninger på kjøkkenet gjør at personlig hygiene og faste rutiner innen produksjonshygiene er meget sentrale deler for å unngå sykdomsutbrudd. Hygienekontroll, kvalitetssikring og revisjon av matforpleiningen er viktige faktorer i kurset.

Nofima AS

Adresse:
Måltidets Hus
Richard Johnsenstgt 4
NO-4021 Stavanger
Tlf: 51 84 46 00

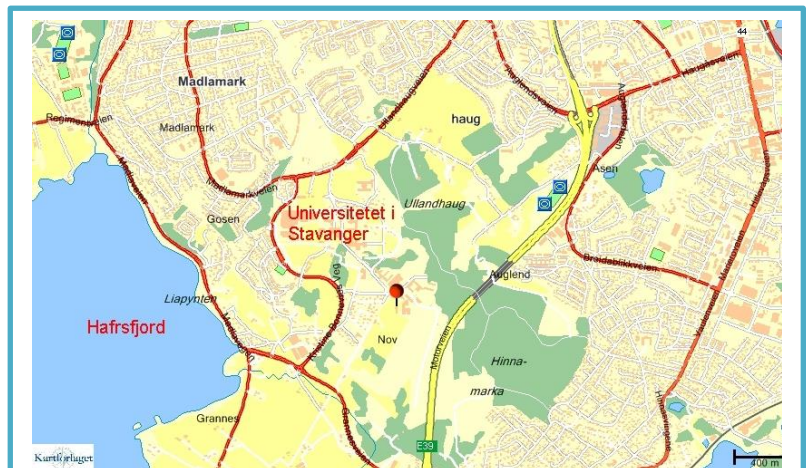
Kontakt e-post:
karin.tranoy@nofima.no
www.nofima.no

Nofima holder til i Måltidets Hus like ved Universitetsområdet på Ullandhaug i Stavanger. Området ligger lett tilgjengelig midt mellom Stavanger sentrum, Forus og flyplassen. Busstilbudet er meget godt utbygd og det går busser flere ganger i timen både fra Stavanger, Sandnes og Sola.

Taxi fra/til Sola flyplass tar omkring 15 minutt.

Tid:

Kurset starter onsdag 18. sept. kl. 10.00 med registrering. Vi regner med at dette er tidsnok for deltagere som kommer inn med fly om morgenen. Torsdag 19. sept. slutter kurset kl. 16.00.



Måltidets Hus ligger på Ullandhaug, ca. midt i mellom flyplassen og Stavanger sentrum. Bygningen heter i-7.



Program:

Spesifisert program er vedlagt. Du vil få utlevert en ringperm med kursmateriell ved ankomst med innhold av forelesninger, gruppeoppgaver og informasjon. Dette er din personlige mappe som du kan notere i og bruke etter kurset.

Påmelding:

Påmelding kan gjøres elektronisk på Nofimas hjemmeside:

<http://nofima.no/aktivitet/hygienekurs-for-offshore-ansatte/>

Eller direkte til: Karin.tranoy@nofima.no. (navn, adresse, e-post, telefon nr.)

Kostnad:

Kurset koster kr. 7200,-/person. Prisen inkluderer kursmateriell og lunsj begge dagene. Ved avbestilling senere enn 5 dager før kurset starter, faktureres 50 % av kurskostnadene. Oppgi navn og adresse for fakturering og e-mail for mottak av kursinformasjon.

Omtale:

Matforpleiningen innen catering og storkjøkken er meget sårbar. Skiftordninger på kjøkkenet gjør at personlig hygiene og faste rutiner innen produksjonshygiene er meget sentrale deler for å unngå sykdomsutbrudd. Hygienekontroll, kvalitetssikring og revisjon av matforpleiningen er viktige faktorer i kurset, som også inneholder:

- Mikroorganismer og storkjøkken
- Personlig hygiene
- Kjøkkenhygiene
- Kritiske kontrollpunkter
- Kryssforurensing
- Renhold
- Forskrifter/IK-mat/HACCP
- Revisjon av hygieneløsningen

Det legges vekt på inspeksjonsprosessen med revisjon av IK-mat systemet. Hver deltager får egen arbeidsperm og oppdragsgiver får kursdokumentasjon.

Forelesere:

Gro Haugvaldstad Kleiberg (GHK)

Cand scient., Mikrobiologi, Nofima AS

Arbeidsområder: Næringsmiddelhygiene, mikrobiologiske analysemetoder, hurtigpåvisning av bakterier.

Jan Thomas Rosnes (JTR)

PhD, Mikrobiologi, Nofima AS

Arbeidsområder: Næringsmiddelhygiene, varmebehandling av matvarer, konserveringsteknologi.

Jorunn Sofie Hansen (JSH)

Cand. agric., Kvalitetsstyring/produksjon/prosess, Nofima AS

Arbeidsområder: Kvalitetssikring av produksjonsanlegg, lover og forskrifter, produktutvikling.

Hvis du lurer på noe:

Hvis du har spørsmål angående kurset kan du ta kontakt direkte til kurslederne:

Jan Thomas Rosnes, thomas.rosnes@nofima.no, : 51 84 46 31,

Sekretariat: Karin Tranøy: 51 84 46 30, karin.tranoy@nofima.no

Næringsmiddelhygiene for offshore ansatte

Program onsdag 18.9. 2019

| Tid | Ansv. | Aktiviteter | Innhold |
|--------------|-------|---|--|
| 10.00 | JTR | Start, velkommen Kaffe/te Informasjonsmateriell | Registrering, utlevering av ringpermer Presentasjon av Nofima AS og Måltidets Hus Gjennomgang av kursinnhold |
| 10.15 | JTR | Hygiene og bakterienes vilkår | Hva er hygiene? Hvor finner vi bakterier? Bakterienes vekstvilkår |
| 11.00 | | Pause | |
| 11.10 | | Arbeidsoppgaver | |
| 11.30 | JTR | Hvordan påvise bakterier Mikrobiologiske prøver | Bruk av hygienetester Test av personlig hygiene |
| 12.00 | | Lunsj | |
| 12.45 | GHK | Personlig hygiene | Arbeidsantrekk. Sanitære forhold Håndvask og hånddesinfeksjon Mennesket som spredde av mikroorganismer |
| 13.30 | | Pause | |
| 13.45 | GHK | Arbeidsoppgaver | Personlig hygiene |
| 14.15 | JTR | Kjøkkenhygiene | Kryssforurensing Rene og urene soner Regler for bakteriologisk matsikkerhet |
| 15.00 | | Pause | |
| 15.15 | JTR | Kjøkkenhygiene | Film, Arbeidsoppgaver |
| 15.40 | GHK | Vask og desinfeksjon | |
| 16.30 | | Slutt for dagen | |

Program torsdag 19.9.2019

| Tid | Ansv. | Aktivitet | Innhold |
|--------------|-------|--|---|
| 08.00 | JSH | Kort om: - Aktuelle næringsmiddelkrav | Forskrifts-, kunde-, og bedriftsinterne krav Sentrale forskrifter |
| | JSH | - Internkontroll på næringsmiddelområdet | IK-Mat HACCP Sikring av kritiske kontrollpunkter |
| 08.45 | | Pause | |
| 09.00 | JSH | Arbeidsoppgave | Hvordan imøtekomme kravene til internkontroll? |
| | JSH | Kvalitetssystem | Eksempler på praktisk gjennomføring |
| 10.15 | | Pause | |
| 10.30 | JSH | Kvalitetsrevisjon | Prinsipper for gjennomføring av kvalitetsrevisjon innen næringsmiddelområdet |
| 11.15 | | Aktiv bruk av hygieneprøver og visuelle kontroller | Registrering av analysedata. Tolkning av analyser – Mikrobiologi og hygiene |
| 12.00 | | Lunsj | |
| 12.45 | | Start gruppeoppgaver | Gruppeoppgavene blir forklart |
| | | Arbeid i grupper | Diskusjon av mulige hygiene avvik |
| 14.15 | | Gruppeoppgavene presenteres og diskuteres | Alle deltar i diskusjonen |
| 15.00 | | Pause | |
| 15.15 | GHK | Oppsporing av smitekilder Erfaringer og eksempler | Når oppstår et sykdomsutbrudd? Hvordan sikre at en tar vare på riktig dokumentasjon? |
| 16.00 | | Slutt for dagen | |

Nofima forbeholder seg retten til mindre endringer i programmet