

Matsäkerhet!

Högskolan Kristianstad erbjuder utbildningar och handledning för enskilda livsmedelsföretag eller grupper av mindre livsmedelsföretag. Utbildningarna kan skräddarsys. Basutbildningen följer de riktlinjer som Livsmedelsverket och branschorganisationerna förordar.

Några exempel:

- Basutbildning i hygien för all personal.
- Utbildning baserad på HACCP-principerna med speciell vikt på faroanalys. Efter utbildningen har deltagarna en bra grund för att själv utarbeta ett relevant system för egenkontroll baserat på HACCP.
- Påbyggnadsutbildning för livsmedelsansvariga i HACCP-principerna.
- Temadagar kring olika kontrollområden för företag och livsmedelsinspektörer.
- Direkta utbildningsinsatser avseende kontrollområden och de krav på t ex kvalitetsledning, processtyrning, produktionsstyrning, anläggning och personal som myndigheterna ställer.
- Utbildning och handledning för BRC och ISO 22000.
- Deltagarna får lämpligt utbildningsmaterial och dokumentation samt diplom/intyg efter avslutad utbildning.
- Vi kan lämna referenser från storhushåll, restaurang, detaljhandel och industriell livsmedelstillverkning.

Genom vår breda lärarkompetens kan vi erbjuda en mängd olika utbildningar.

På vår hemsida finns fler exempel.

För mer information:

Lars Nilsson, Centrum för LIVSmedelsKVALITET
lars.nilsson@komp.hkr.se
070-5474271

