



HACCP - Workshop

Har du kontroll på HACCP? Hva er grunnforutsetninger og hvordan identifiserer du de? Ønsker du å videreutvikle og forbedre HACCP dokumentasjonen din? Trenger du hjelp med å avklare kritiske kontrollpunkt og OPRP/viktige grunnforutsetninger? Eller synes du disse begrepene er vanskelige å forstå?

Lokalmat.no arrangerer sammen med flere en gratis workshop med introduksjon til HACCP. Målet med dagen er at du skal få en bedre forståelse av ditt eksisterende system og mulighet til å forbedre det.

Dato: 31. mai 2023
Tid: 10.00 – 16.00
Sted: Rampen, Schweigaardsgate 34C i Oslo

- 0930-1000 Registrering
- 1000-1015 Velkommen
- 1015-1215 Workshop del 1 v/Mette Juberg
- 1215-1300 Lunch
- 1300-1500 Workshop del 2 v/Mette Juberg
- 1500-1530 Nasjonale retningslinjer
- 1530-1600 Lokalmat.no om revisjon, eksterne revisjon og nytteverdi

Mette Juberg har de siste 30 årene jobbet med kvalitet, alt fra oppbygging av nye systemer, til oppdatering og oppfølging av eksisterende kvalitetssystemer med fokus på forbedring og effektivisering. Hun gir konsulentbistand etter revisjon fra Mattilsynet, eller sertifiserings skjema mot standarder som FSSC22000 eller BRC. Hun er også revisor på Lokalmat.no, Nyt Norge, Spesialitet, frukt og grønt pakkerier og har lang erfaring med å holde kurs og fagseminarer tilpasset matindustrien.



Lokalmat.no inviterer til denne workshopen i samarbeid med HANEN, Norgesgruppen, COOP, REMA 1000, Spesialgrossisten, Servicegrossistene, Tradesolution, Norsk Bonde og Småbrukarlag, Bondelaget og Tine distribusjon. Dette er gratis, men du blir belastet med 500,- per pers. ved manglende oppmøte uten avmelding - minst 7 dager før.

[Klikk her for påmelding](#)

