

Oppgraderingskurs for offentlige veterinærer som arbeider med kjøttkontroll og slakteritilsyn

Statens tilsyn for planter, fisk, dyr og næringsmidler



Dag 1 – tirsdag 24. september

08.30 – 08.45	Registrering Velkommen	Mattilsynet seksjon hygiene og drikkevann (Nina Krefting Aas)
08.45 – 09.00	Om kurset, Mattilsynet og om kompetanseutvikling	Mattilsynet
09.00 – 09.45	Regelverk - Om regelverket som off. vet skal forvalte - Kontrollforordningen - Regelverksutvikling - EØS – avtalen	Birte Cecilie Ruud og Kari Bryhni, HK
09.45 – 10.00	Pause	
10.00 – 10.45	Interne styrende dokument: Slaktehygiene	Vera Elvnes, Mattilsynet
10.45 – 11.30	Interne styrende dokumenter Salmonella – OK instruks Campylobacter – retningslinje	Mattilsynet
11.30 – 12.00	Lunsj	
12.10 – 12.50	Avfallshåndtering i slakterier - -(biprodukttilsyn)	Trygve Helle, Mattilsynet
	Pause	
13.00 – 13.30	Rolleforståelse HK, IRF fagforum og fagrådgivere	Keren Bar- Yaacov, Mattilsynet

www.mattilsynet.no

Mattilsynet
Hovedkontoret

Saksbehandler:
Tlf:
Besøksadresse:
E-post: postmottak@mattilsynet.no
(Husk mottakers navn)

Postadresse:
Felles postmottak, Postboks 383
2381 Brumunddal
Telefaks: 23 21 68 01

Dag 2 – onsdag 25. september

11.00 -11.45	TSE og SRM – i slakteri praktisk håndtering	Cecilie Ruud, Mattilsynet
Pause		
12.00 – 12.40	VKM – organer for risikovurderinger	Marie Wiborg, Mattilsynet
	Pause	
12.45 – 13.15	FSMS og HACCP	Sissel Vaksvik, Mattilsynet
	Pause	
13.30 -14.10	Beredskap og utbruddsoppløring Mattilsynets systemer	Randi Edvardsen og Turid Berglund, Mattilsynet
	Pause	
14.30 – 15.30	Informasjon om Canvas, læringsplattform. Refleksjonsoppgaver etter forelesningene Innlevering- og oppgaver i HACCP	Truls Nesbakken og Eystein Skjerve NMBU