

Matvælaöryggisnámskeið MATÍS

Matís er stærsta rannsóknafyrirtæki landsins á sviði matvælarannsókna

Starfsfólk Matís hefur áralanga reynslu af rannsóknum á matvælum og leggur ríka áherslu á að miðla þessari þekkingu til matvælaíðnaðar á Íslandi.

Hér er boðið upp á vefnámskeið, sérhæft fyrir starfsfólk í mótuneytum og veitingahúsum, varðandi meðhöndlun á matvælum, hreinlæti, helstu áhættur og matvælaöryggi.

Tilgangur námskeiðanna er að tryggja að þekking og skilningur aðila sem meðhöndla matvæli á matvælaöryggi og hreinlæti, sé gott, til að lágmarka áhættu á að skaðlegar sýkingar berist í matvæli og ógni þar með heilbrigði og öryggi neytenda.

Matís og sérfræðingar þess eru bakhjarlar þessa verkefnis, en námsefnið er viðurkennt af Matvælastofnun. Fræðsluefnið er unnið úr ýmsum gögnum s.s. þeim lögum og reglugerðum sem fjalla um matvæli, úr fyrri rannsóknum og því náms- og kynningarefni sem útbúið hefur verið hjá Matís og Matvælastofnun.

Áætlað er að tvær til þrjár kennslustundir (3x45 mín) taki nemanda að lesa yfir og tileinka sér það sem borið er fram og að taka próf í lok námskeiðs. Hafi þátttakandi staðist prófið, er gefið út vottorð s.k. matvælaöryggis skírteini. Skírteinið er staðfesting á að þátttakandi hafi aflað sér staðgóðrar þekkingar vegna vinnu við meðhöndlun matvæla samkvæmt kröfum þeirra reglugerða sem mótuneytum og veitingahúsum ber að fara eftir. Krafist er 80% réttar svörunnar og mögulegt er að endurtaka prófið tvisvar.



Farið er í eftirfarandi þætti:

1 Matvælaöryggi

Samkvæmt Alþjóða heilbrigðisstofnuninni deyja um 240 þúsund manns ár hvert af völdum matarsýkinga eða matareitranna, og þriðjungur eru börn undir fimm ára aldri. Það má því segja að matvælaöryggi sé dauðans alvara.

Í þessum hluta er farið yfir helstu hættur í matvælum og hver er hugsanlegur uppruni þeirra. Sérstök áhersla er lögð á sjúkdómsvaldandi örverur, hverjar eru þær helstu og hvernig komast þær í matvæli. Þá er einnig rætt um hvernig þær ná að fjölga sér og hverjar eru helstu afleiðingar nái þær að sýkja neytendur.

2 Meðhöndlun og geymsla matvæla

Í þessum hluta er fjallað um hvernig verja má matvæli frá utanaðkomandi smiti. Þá farið yfir mikilvægi rétts hitastigs við matreiðslu, framreiðslu, kælingu og geymslu matvæla.

3 Hreinlæti

Farið yfir mikilvægi þrifa og sótthreinsunar á umhverfi og áhöldum sem notuð eru við tilbúning matar og sérstök áhersla lögð á hreinlæti og heilbrigði þeirra sem meðhöndla óvarin matvæli.



4 Hættugreining og mikilvægir stýristaðir (HACCP)

Matvælaeignir kveða á um að öll meðhöndlun og vinnsla matvæla skuli byggð á HACCP hugmyndafræðinni. Farið er yfir hvað það þýðir og hvaða kröfur eru gerðar til mismunandi fyrirtækja og stofnana.

5 Ofnæmisvaldar

Ákveðin matvæli og innihaldsefni geta kallað fram sterk ofnæmisviðbrögð hjá vissum einstaklingum. Fjallað er um hvaða matvæli og innihaldsefni það eru og hvaða kröfur eru gerðar til þeirra sem bjóða fram matvæli sem innihalda slík efni.