



Tilbud til alle næringsmiddelbedrifter

Lister BHT har inngått samarbeid med Anja Laupstad Vatland og kan nå tilby sine medlemmer en løsning for enklere håndtering av de krav og pålegg Mattilsynet kommer med gjennom «Hygienepakka».

Næringsmiddelbedrifter ønsker å bruke minst mulig tid på papirarbeid og synes ofte at inspeksjoner fra Mattilsynet er skumle og medfører mye ekstra arbeid.

Stemmer dette for deg og din bedrift bør du ta en kikk på dette tilbudet.

Jeg tilbyr følgende tjenester:

- **Egenkontrollsystem tilpasset virksomheten basert på «Hygienepakka»** (tidligere IK-mat).
- **Revisjon av egenkontrollsystemet.**
Alle dokumenter og rutiner blir gjennomgått. Bedriften får en rapport med forslag til endringer og et møte der rapporten blir presentert. Ønsker dere det kan nye dokumenter og rutiner utarbeides.
- **Inspeksjon**
Inspeksjon for å slå fast om rutiner følges og være i forkant av krav fra Mattilsynet.
- **Kurs i «Hygienepakka» med HACCP**
Felles kurs for flere virksomheter eller særskilt kurs for deg og dine ansatte.
- **Veiledning etter behov.**

Hvem er så Anja? Jeg har jobbet med mikrobiologiske analyser av mat og vann i Næringsmiddeltilsynet i Vest-Agder, som kvalitetsleder ved Marine Harvest sitt lakserøykeri på Abelsnes og som inspektør ved Mattilsynet sitt distriktskontor i Egersund. Mattrygghet og risikovurderinger er derfor et fagfelt jeg har bred erfaring med.

Kostnader:

Pris på oppdrag avtales på forhånd.

Ordinær timepris 750,- eks mva.

Egen pris for kurs.

Er tilbudet interessant og du ønsker mer informasjon, ta kontakt med Ivar Espenes i Lister BHT så formidler han videre til meg. Han kan kontaktes på telefon 90 20 80 24, eller e-post ivar@bhtlister.no.

Med hilsen

Anja Laupstad Vatland

Anja Laupstad Vatland