



MRmat 2020



De som produserer, importerer eller omsetter matvarer har ansvaret for å sette seg inn i og følge regelverket for merking av matvarer. De generelle merkekravene er gitt i forskrift om matinformasjon til forbrukerne (matinformasjons-forskriften). Det er i tillegg flere særforskrifter med bestemmelser om merking av f.eks. syltetøy, juice, sjokolade osv.

På dette kurset får du en innføring i hvilke krav som stilles, informasjon om emballasje og hygiene.

Onsdag 11.mars

09.30 Registrering og kaffe på Grand Hotel Bellevue

10.00 Velkommen til MRmat v/Matnavet på Mære og Fylkesmannen

10.10

Åpning ved ordfører i Rauma kommune, Yvonne Wold

Pølsemakeri

din bedrift?

11.50 Klima
et større

12.30 Lunsj

14.00 – 17.00
holdes på

Tema:
- merking:

-

Kursholder:

Gry Gjerde jobber hos Mattilsynet. Hun er utdannet kokk ved Rauma v.g.skole. Har jobbet som kokk og kjøkkensjef på restauranter men begynte i 1994 på Romsdal Næringsmiddelstilsyn som kjøttkontroll-tekniker.

Etter at Mattilsynet ble etablert har hun tatt forskjellige kurs ang opplæring av tilsynsmedarbeidere. Nå arbeider hun hovedsakelig med tilsyn i næringsmiddelbedrifter (bl. a. hotell, restauranter, kaféer, butikker, nedskjærings – og produksjonsbedrifter).

18.00 Vinsmaking på Grand Hotel Bellevue med lokale viner fra Tuen gård.

19.30 Festmiddag på Woldstad gård, Isfjorden Felles transport fra hotellet kl 19.10.

Kurset er en del av et bredt tilbud under fagdagene for lokalmat

MRmat

Les her for mer
[informasjon og PÅMELDING.](#)

Kontaktperson:
Rita Natvig, Matnavet på Mære
99 41 09 87 –
ritna@trondelagfylke.no



10.20 Historien om Annis
v/Anni Byskov

11.00 Bærekraft-hva betyr det
v/Jan Sverre Sivertsen

11.30 Benstrekk og kaffe
og bærekraftig matproduksjon i
perspektiv v/Vilde Haarsaker

Kurset Regelverk og merking
Rauma vgs.

- hygiene
innholdsfortegnelse,
næringsdeklarasjon, allergener,
kontaktinformasjon med mer.
matkontaktmaterialer (emballasje)



Fylkesmannen
i Møre og Romsdal



Mære
landbruksskole



Møre og Romsdal
fylkeskommune



Innovasjon
Norge