



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 særforrifter 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

10.20 Historien om Annis Pølsemakeri v/Anni Byskov

11.00 Bærekraft-hva betyr det din bedrift? v/Jan Sverre Sivertsen

11.30 Benstrekk og kaffe

11.50 Klima og bærekraftig matproduksjon i et større perspektiv v/Vilde Haarsaker

12.30 Lunsj

14.00 – 17.00

Kurset Regelverk og merking holdes på Rauma vgs.

Tema:

- hygiene
- merking: innholdsfortegnelse, næringsdeklarasjon, allergener, kontaktinformasjon mm.
- matkontaktmaterialer (emballasje)

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



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.