

Innspill til Nasjonalt fagskoleråd

Mange av de som har teknisk fagskole ender opp med å jobbe i næringsmiddelindustrien og da gjerne med kvalitet. Matindustrien er jo basert på myndighetskrav og ulike sertifiseringer. For å kunne levere varer til dagligvare i dag, så er vi avhengig av å være sertifisert til en eller annen standard. Det er få som forholder seg kun til myndighetskrav eller kundekrav. Skulle jeg ansatt noen, så hadde jeg satt pris på at de har kunnskap og kjennskap til dette jeg har listet under:

- HACCP, TACCP og VACCP – Dette blir bare mer og mer viktig, og det stilles høyere og høyere krav.
 - HACCP – Risikovurdering mattrygghet, ubevisste hendelser. Jeg synes HACCP veileder til mattilsynet tar for seg mye bra, og kan og bør brukes i opplæring.
 - Kjenne til forskjellen på grunnforutsetninger, CP og CCP.
 - TACCP – Risikovurdering sabotasje, bevisste hendelser for å skade
 - VACCP – Risikovurdering matsvindel, bevisste hendelser som er økonomisk motivert.

Når det kommer til HACCP er det viktig at de lærer seg hvordan man utfører analyser for å sikre trygg mat, og kanskje øve seg på å gjøre små vurderinger. Dette er kun for å få inn litt av tankegangen, slik at de skjønner hva som møter de. Dypdykket får de gjennom kurs når de kommer ut i industrien, men grunnlaget synes **jeg** bør legges på fagskolen.

- Kjenne til sertifisering og myndighetskrav. Hvilke standarder finnes, og hva skiller de fra myndighetskravene.
- Emballasje – hva finnes og hvordan påvirkes holdbarhet av type emballasjer og pakkemåter. Sterilisering, MAP, vakuum.
- Merking av næringsmidler – hva er kravet og hvorfor er merking så viktig
- Grunnfjellet i lovverket fra Mattilsynet

Når vi ansetter, og da med næringsmiddelteknisk bakgrunn, så er det også en forventning til at dette er noe de har kjennskap til slik at forstår hva vi snakker om.

Som vi snakket om i møte - bruk industrien!! Tenker det er flere som ønsker å komme å dele og fortelle om hvordan de jobber med kvalitet, bærekraft, automatisering etc, og hva som er viktig for næringsmiddelindustrien og den enkeltes bedrift. Min egen erfaring er at man kan ikke lære alt, men man kommer så mye lenger om man i hvert fall har hørt om og snakket litt om forskjellige temaer.

Jeg kjenner ikke til læreplan i detalj, og mulig dere er innoom mye av dette allerede.

Det ble også nevnt på møte at studenter skal være mer rustet til å møte industrien med tanke på rask utvikling i teknologien. Jeg har også tenkt litt på hvordan man kan lære bort eller undervise i teknologi, men tror ikke det er noen enkel måte å gjøre det på! En maskinpark og teknologien i matindustrien er så forskjellig fra hva som blir produsert, at det blir vanskelig å si noe generelt - tror jeg! Og som jeg også sa i møte, så ser vi også oftere at vi ønsker operatører med maskinteknisk bakgrunn, og det blir en helt annen utdanning. Det er begrenset hva man kan lære på et deltidsstudie på 3 år, og det mest matnyttige tror jeg vil være matkjemi, mattrygghet etc.

Med vennlig hilsen

Laila Helminsen

Nortura Sarpsborg