



Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Ås 30.4.2009

Inbjudan till presskonferens måndag 4 maj

På Eldrimner, Rösta i Ås samt Jürss Mejeri, Flen kl. 10.00

BRANSCHRIKTLINJER för gårdsmejerier klara

Eldrimners guide till god hygienisk praxis vid hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjölkprodukter samt vägledning i eget HACCP-arbete är nu färdiggranskad av Livsmedelsverket. Den finns att ladda ner på Eldrimners och på Livsmedelsverkets hemsida, samt finns till försäljning via Eldrimner.

Guiden har utarbetats av Eldrimner nationellt resurscentrum för mathantverk i samarbete med branschorganisationen Sveriges Gårdsmejerister och i samråd med Livsmedelsverket och representanter för producenter och producentorganisationer.

Bakgrunden är att Livsmedelsverket uppmanat näringen att ta fram branschspecifika riktlinjer vilka kan användas som underlag för företag när de upprättar sin egen HACCP-plan. Det behövs speciella branschriktlinjer för mathantverket eftersom hantverksmässig förädling skiljer sig mycket från industriell förädling. Då det är svårt för företagarna att ta fram riktlinjer av egen kraft har Eldrimner tagit sig an arbetet. Branschriktlinjerna kan även vara ett betydelsefullt redskap för livsmedelsinspektörer som kan ha många olika branscher att hantera.

Eldrimner har även påbörjat ett arbete med branschriktlinjer för hantverksmässig charkproduktion. På sikt kan det även vara aktuellt att ta fram branschriktlinjer för hantverksmässig bär- och grönsaksförädling, bakning och fiskförädling.

Den 6 oktober kommer Eldrimner att ge en kurs med denna hygienguide som grund.

Presskonferenser kommer att hållas på två platser måndag 4 maj. Dels på Eldrimner, (i Biblioteket), Rösta i Ås där ni får träffa Eldrimners verksamhetsledare Bodil Cornell, samt på Jürss Mejeri i Flen där ni får träffa Kerstin Jürss, som jobbat med att sammanställa guiden. Vi bjuder på ett exemplar av hygienguiden samt på smakprover av hantverksost.

Välkomna!

Meddela gärna i förväg om ni kommer.

kontakt

Birgitta Sundin
063-14 60 54
070-226 00 76
birgitta@eldrimner.com

Bodil Cornell
063-14 60 65
bodil@eldrimner.com

Kerstin Jürss
0157-141 10
kerstin@jurssmejeri.se

mathantverk

är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer utan onödiga tillsatser och där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

eldrimner

är ett nationellt resurscentrum för mathantverk. Eldrimner hjälper mathantverkare – i starten såväl som i den vidare utvecklingen av företagen – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbeten och erfarenhetsutbyte – allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Här är företagarna med och formar verksamheten.