



# 28.MAI 2026 WEBINAR – PRODUKSJONSHYGIENE OG RENHOLD I SJØMATNÆRINGEN

## **Produksjonshygiene og renhold – nøkkelen til trygge produkter**

God produksjonshygiene og effektivt renhold er avgjørende for å forebygge kontaminering av produkter med farlige (patogene) mikroorganismer.

I dette kurset går vi i dybden på sentrale temaer. Du får kunnskap om valg av renholdskjemikalier, renholdsmetoder og hvordan konsentrasjon måles. Vi ser på risikoområder i produksjonen og hvordan disse kan følges opp gjennom systematisk og målrettet mikrobiologisk prøvetaking.

Du lærer om aktuelle mikroorganismer, hvordan prøveresultater tolkes, og hvilke årsaksforhold som kan ligge bak avvik.

Kurset avsluttes med en innføring i hvordan vekst av listeriabakterier i produkter kan beregnes ved hjelp av prediktive modeller.

Påmelding: <https://nemkonorlab.com/tjenester/kurs/>

Frist påmelding: 26.05.2026

Oppkoblingslenke sendes på e-post dagen før.



Nemko Norlab AS, Pb 611, 8607 Mo i Rana, kontakt: [info@nemkonorlab.com](mailto:info@nemkonorlab.com), telefon: 404 84 100

---

**Renhold  
Produksjons-  
hygiene  
Mikrobiologi  
Analysevurdering  
Beregning av  
listeriavekst**

---

**Laks - Hvitfisk  
Pelagisk**

---

**Webinar 28.05.2026  
kl. 09:00 -14:00**

---

**Målgruppe:  
Kvalitetspersonell  
og produksjonsledere  
med ansvar for å følge  
opp renhold og  
hygiene**

For mer informasjon:  
[ann.therese@nemkonorlab.com](mailto:ann.therese@nemkonorlab.com)  
[svein.drablos@nemkonorlab.com](mailto:svein.drablos@nemkonorlab.com)

Info om påmelding:  
[anne.kristin.gussias@nemkonorlab.com](mailto:anne.kristin.gussias@nemkonorlab.com)

Pris: kr. 4200,-  
Ved flere deltagere fra samme  
firma: kr. 3400,- per deltager