



<b>Kursavgift:</b>	2 510 kr
<b>Kostnad för kost &amp; logi tillkommer:</b>	
Enkelrum med dusch & wc	1 980 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	1 740 kr
Dubbelrum med dusch & wc	1 740 kr/person
<b>För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)</b>	1 225 kr

#### Upplysningar:

Stiftsgården, tel 010-160 80 00 vxl,  
program@stiftsgardenrattvik.se

**Anmälan senast 30 augusti** (i mån av plats anmälan senare)  
till Stiftsgårdens bokning, tel 010-160 80 01,  
bokningen@stiftsgardenrattvik.se  
Kom ihåg att uppge korrekt fakturaadress!

#### Samåkning

Vi vill uppmuntra er som kommer till oss att resa hållbart.  
Samåk i bil eller ta tåget. Mer information finns på bekräftelsen  
du får före din planerade vistelse hos oss.

**Med reservation för ändringar.**

#### Avbokningsregler

Anmälan är bindande men ej personbunden. Vid avbokning debiterar vi enligt nedanstående såvida Ni inte skickar en ersättare. Vid uppvisande av läkarintyg debiteras endast kursavgift.

	Kursavgift	Kost/logi
28-15 dagar före kursstart	50%	--
14-0 dagar före kursstart	100%	50%

Vi förbehåller oss rätten att ställa in kurs vid för få deltagare.  
Avvikelse från ovanstående villkor kan förekomma vid vissa arrangemang.  
Betala gärna i förskott till vårt **Bg 470-0050**.

**Svenska kyrkan**   
VÄSTERÅS STIFT

**sensus**

### *Stiftsgården Rättvik*

Kyrkvägen 2, 795 32 RÄTTVIK  
Tel: 010-160 80 00, Bokning: 010-160 80 01  
info@stiftsgardenrattvik.se • www.stiftsgardenrattvik.se

# Livsmedelshygien

## Grundkurs

*Stiftsgården Rättvik*  
*30 september - 1 oktober 2019*



Foto: Magnus Aronson

För alla livsmedelshanterande verksamheter är grundläggande kunskap om livsmedelshygien A och O. Rätt kunskaper och rutiner skapar en hållbar verksamhet och hjälper dig att behålla nöjda gäster.

Ett förebyggande och effektivt hygienarbete är därför en grundläggande framgångsfaktor. Det minskar risken för reklamationer, matförgiftningar, allergiska reaktioner, svinn och arbetsavbrott – med nöjda och återkommande gäster som resultat.

### Kursen går bland annat igenom:

- Vad livsmedelskvalitet innebär
- Smittämnen och smittkällor i livsmedelshantering
- Grundförutsättningar för livsmedelshantering
- Kritiska steg i livsmedelshantering
- Baskrav för egenkontroll
- Myndigheternas roll – lagstiftning och offentlig kontroll
- Personlig hygien och rutiner
- Matförgiftningar, allergener och andra hälsofaror

HACCP är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och kontrollera alla faror i produktionen som kan utgöra ett hot mot livsmedelssäkerheten. För att livsmedelshanterande verksamheter ska kunna följa HACCP-principerna krävs att medarbetarna är väl medvetna om vad de innebär.

### Utbildningen ger dig en grundläggande inblick i HACCP och efter utbildningen ska du ha kännedom om:

- Vad HACCP är och hur den kan användas i arbetet med matsäkerhet.
- Faroanalys, kritiska styrpunkter, övervakning och åtgärder.



Foto: Magnus Aronson

*Varmt välkommen!*

### Måndag 30 september

09:30	Kaffe/te och smörgås
10:00	Grundförutsättningar för livsmedelshantering Smittämnen och smittkällor i livsmedelshantering Matförgiftningar, allergener och andra hälsofaror Personlig hygien och rutiner
12:00	Lunch
13:00	Baskrav för egenkontroll Kritiska steg i livsmedelshantering Myndigheternas roll – lagstiftning och offentlig kontroll Inkl kaffe/te
16:00	Fri tid
17:00	Middag
18:00	Workshop
20:15	Kvällsfika

### Tisdag 1 oktober

08:00–09:00	Frukosten står framdukad
09:00	Återblick på dag 1. Föreläsning: Vad är HACCP? Inkl kaffe/te
12:00	Lunch
13:00	Repetition: Vad är HACCP? Test och utvärdering
15:00	Kaffe/te och hemfärd

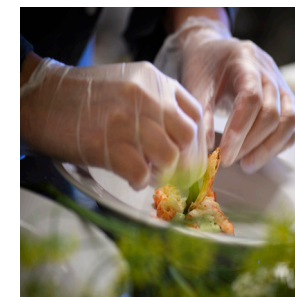


Foto: Magnus Aronson

**Kursledare:** Magnus Wickman, matsäkerhets- och skadedjurs-tekniker på Anticimex med inriktning på matsäkerhet för livsmedelshanterande verksamheter. Han har jobbat på Anticimex sedan 2005. Magnus är utbildad kock och jobbade tidigare på olika restauranger i Borlänge.

Utbildningen svarar mot gällande lagar och ger grundläggande kunskaper i livsmedelshygien. Detta verifieras med ett intyg.

I Enhetens kapell på Stiftsgården hålls andakter kl 8, 12 och 20 varje dag. Mässa tisdag morgon, onsdag och lördag kväll. Alla som önskar närvara är varmt välkomna!