



Varm mat

Fördjupningskurs i livsmedelshygien

Stiftsgården Rättvik 5-6 maj 2021



Foto: Magnus Aronson

Marie-Louise Danielsson-Tham blev mycket uppskattad när hon med expertkompetens och en stor portion humor utbildade i grundläggande livsmedelshygien på Stiftsgården i Rättvik 2019. Många önskade fler kurser av henne – och här är resultatet! Pandemin har medfört att vi tvingats skjuta upp kursen två gånger, men nu hoppas vi på tredje gången gillt.

Detta är en fördjupning i livsmedelshygien. För att kunna tillgodogöra dig kursen bör du därför ha gått en grundkurs eller ha motsvarande kunskaper om basal livsmedelshygien inklusive personlig hygien.

Kursen ger fördjupade kunskaper om hur vi kan förebygga att våra gäster blir sjuka av maten samt hur vi minskar matsvinnet. Fokus ligger på varm mat, tillagning, varmhållning, nedkylning, förvaring och uppvärmning och även råvaruval. Ett avsnitt handlar om etiska aspekter på val av kött och köttprodukter. Deltagarna får träna på att göra HACCP-planer. Kursen bygger på Livsmedelsverkets och kommunernas krav på utbildning i livsmedelshygien. Kursintyg ges till alla som deltagit i hela kursen.

Vi följer Folkhälsomyndighetens riktlinjer och reserverar oss för ändringar p g a pandemin. Vi planerar i dagsläget att arbeta i helt separata grupper där vi kan hålla goda fysiska avstånd. Vissa moment visas därför på bildskärm. Vid stort intresse kan vi erbjuda några platser på distans.

Kursen kan kombineras med "Blomstersmyckning" den 4 maj.

Varmt välkommen!

Onsdag 5 - torsdag 6 maj

Vi börjar med samling och kaffe kl 9.30 och kursstart kl 10.00 på onsdagen. Efter middagen erbjuder kursen en frivillig kvällsandakt med djurtema (fysisk eller på distans) innan vi avrundar kvällen med gemensamt kvällsfika. Frukost serveras från kl 8 på torsdagen och kursen startar kl 9.00. Vi avslutar med eftermiddagskaffe kl 14.30.



Foto: Magnus Aronson

Kursledare



Foto: Marcus Schjött

Marie-Louise Danielsson-Tham är leg. veterinär och professor i livsmedelshygien vid Örebro universitet, Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan. Målet med hennes forskning är att ta fram sådana kunskaper att nya matförgiftningar helst ska förhindras.

Ett nyckelord är smittspårning! Hennes publikationslista omfattar mer än 350 arbeten på svenska eller engelska. Marie-Louise har erhållit flera pedagogiska utmärkelser på bl a Restaurang- och hotellhögskolan

med motiveringen: "Marie-Louise har ett brinnande intresse för sitt ämne. Hennes medmänsklighet och glädjefulla föreläsningar förgyller allas tillvaro!" Hon är för allmänheten kanske mest känd för sin medverkan i TV4:s programserie Rent Hus.

Johan Beck-Friis är leg. veterinär och har jobbat på djursjukhus för sällskapsdjur, som laborieveterinär på Statens veterinärmedicinska anstalt men huvudsakligen som informationschef vid Sveriges Veterinärförbund, tillika chefredaktör för Svensk Veterinärtidning. Under tiden på Veterinärförbundet var han även huvudansvarig för djurskyddsarbetet och har bland annat suttit med som expert i flera statliga utredningar.



Foto: Privat

Sedan början av 2018 är Johan generalsekreterare för Svenska Djurskyddsföreningen. Han kommer att ge oss kunskap om etisk kvalitet hos animalieprodukter - vilket kött ska vi välja?

I Enhetens kapell på Stiftsgården hålls andakter kl 8, 12 och 20 varje dag. Mässa tisdag kväll, torsdag morgon och lördag kväll. Med reservation för ändringar under pandemin. Alla som önskar närvara är varmt välkomna!

Kursavgift:	3 700 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 120 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	1 865 kr
Dubbelrum med dusch & wc	1 865 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 310 kr

Upplysningar:

Jannike Wåhlberg, tel 010-160 80 64,
e-post: program@stiftsgardenrattvik.se

Anmälan senast 5 april (i mån av plats anmälan senare)

till Stiftsgårdens bokning, tel 010-160 80 01,

bokningen@stiftsgardenrattvik.se

Kom ihåg att uppge korrekt fakturaadress när du anmäler dig till våra kurser!

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 en månad innan 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