



Livsmedelshygien

Grundkurs

Stiftsgården Rättvik 14-15 september 2021



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 krävs att medarbetarna är väl medvetna om vad de innebär.

Vi följer Folkhälsomyndighetens riktlinjer och reserverar oss för ändringar p g a pandemin.

Varmt välkommen!



Foto: Lotta Backlund

Onsdag 15 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

Torsdag 16 september

08:00 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 livs-medelshanterande 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 kväll, torsdag morgon och lördag kväll. Med reservation för ändringar p g a pandemin. Alla som önskar närvara är varmt välkomna!

Kursavgift:	2 665 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 235 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	1 980 kr
Dubbelrum med dusch & wc	1 980 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 425 kr

Upplysningar:

Stiftsgården Rättvik, tel 010-160 80 00,
e-post: program@stiftsgardenrattvik.se

Anmälan senast 15 augusti (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!

Bekräftelse

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