



Allergi och specialkost

Fördjupningskurs

*Stiftsgården Rättvik
20-21 april 2022*



Foto: Lotta Backlund

Födoämnesallergier, intoleranser och överkänsligheter ökar i vårt samhälle och personer som behöver olika former av specialkost är också en del av vår kyrka. Hur möter vi dessa behov på ett bra sätt? Vad gör vi vid en allergisk reaktion? Vilka sätt finns att förebygga att någon far illa av det vi serverar? Kursdagarna är uppdelade på en teoridag och en praktikdag. Vi startar kl. 9:30 med kaffe, sedan drar teoridagen igång kl. 10:00. Avslut sker kl. 15:00 dag 2. Köket kommer att se till att ni är mätta, andakter fyller det andliga behovet och på kvällen ska vi ha det extra mysigt tillsammans med ostbricka.

Utbildningen kommer att kännetecknas av stor delaktighet hos deltagaren. Föreläsningsspass varvas med övningar och diskussioner, samt praktisk inspirerande matlagning av specialkost.

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

Varmt välkommen!

Onsdag, teoridag

- ”Grunder i matsäkerhet”
- Allergi och överkänslighet
- Fakta om allergi och överkänslighet mot livsmedel
- Genomgång av de vanligaste livsmedelsallergierna och symtom
- Fallbeskrivningar
- Innehållsförteckning och märkning/presentation
- Att tänka på vid hantering av allergener och specialkost: Planering, Tillagning, Förvaring, Servering, Rengöring
- Kommunikation
- Checklista; om någon får en reaktion



Foto: Sofia Gunnarsson

Torsdag, praktikdag

- Vad finns det för livsmedel som fungerar?
 - Ett axplock av fri-från-produkter.
 - Praktisk matlagning specialkost – sensorisk – provsmakning av olika livsmedel för allergiker
- Tillfälle att ställa frågor

Utbildningsmaterial:

- Säkra Livsmedel – en handbok i livsmedelshygien



Foton: Lotta Backlund



Foto: Jannike Wåhlberg

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

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:	2 665 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 290 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	2 025 kr
Dubbelrum med dusch & wc	2 025 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 460 kr

Upplysningar:

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

Anmälan senast 20 mars (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!

Begränsat antal deltagare. Först till kvarn gäller.

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