



Livsmedelshygien

Grundkurs

Stiftsgården Rättvik 19-20 september 2022



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.

Varmt välkommen!



Foto: Lotta Backlund

Måndag 19 september

- 09.30** Kaffe
- 10.00** Välkommen och presentation
- 10.15** Grundläggande livsmedelshygien och hantering av livsmedel.
Bättre hållbarhet och mindre svinn, pass 1.
- 12.00** Bön och lunch
- 13.30** Grundläggande livsmedelshygien, pass 2.
- 15.00** Fika och promenad
- 16.00** Grundläggande livsmedelshygien, pass 3.
- 17.00** Middag
- 18.00** Kvällsaktivitet
- 20.00** Aftonbön och kvällsfika

Tisdag 20 september

- 08.00** Morgonbön
- 08.00** Frukosten finns serverad
- 09.00** Grundläggande livsmedelshygien, pass 4.
- 10.30** Fika
- 11.00** Grundläggande livsmedelshygien, pass 5
inklusive frågestund.
- 12.00** Bön och lunch
- 13.00** Grundläggande livsmedelshygien, pass 6.
- 14.00** Sammanfattning, utvärdering och avslutning
- 14.30** Em-fika och därefter hemresa



Foto: Marcus Schjött

Kursledare: Marie-Louise Danielsson-Tham är leg. veterinär och professor i livsmedelshygien vid Örebro universitet, Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan. Hon är en erkänt god pedagog och mycket uppskattad lärare och föreläsare. Ett nyckelord i hennes forskning är smittspårning. Marie-Louise har varit med och utrett några av Sveriges största matförgiftningsutbrott och har medverkat i en rad radio- och TV-program. Hon har bl a varit en av två programledare i serien ”Rent Hus” i TV4 och i Sveriges Städmästare i SVT 1.

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

Kursavgift:	2 965 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 365 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	2 100 kr
Dubbelrum med dusch & wc	2 100 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 535 kr

Upplysningar:

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

Anmälan senast 22 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