



Livsmedelshygien, fördjupningskurs

*För alla som lagar soppor, pajer och
annan varm mat*

Stiftsgården Rättvik 9-10 maj 2023



Foto: Magnus Aronson

Marie-Louise Danielsson-Tham är professorn som lyckas kombinera expertkompetens i livsmedelshygien med ett brinnande intresse att lära ut och en stor portion humor. Vi är därför väldigt glada att åter kunna erbjuda en förstklassig fördjupningskurs om *Varm mat* på Stiftsgården i Rättvik med Marie-Louise som kursledare, denna gång med särskilt fokus på soppluncher.

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 och HACCP.

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.

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.

Varmt välkommen!

Tisdag 9 maj

09.30 Kaffe/te

10.00 Välkomna! Presentation av kursen.

Föreläsning

12.00 Bön och lunch

13.30 Föreläsning

14.30 Eftermiddagsfika

15.00 Föreläsning

17.00 Middag

Därefter ej lärarledd repetition av Grundkurs

Livsmedelshygien inför torsdagens HACCP-övningar.

20.00 Kvällsandakt och därefter kvällsfika



Foto: Magnus Aronson

Onsdag 10 maj

- 08.00** Morgonmessa
- 08.00** Frukostserveringen börjar
- 09.00** Föreläsning
- 10.00** Förmiddagsfika
- 10.30** Föreläsning och egna övningar: Hur gör man en HACCP-plan?
- 12.00** Bön och lunch
- 13.30** Genomgång av HACCP-planerna samt frågestund och utvärdering
- 14.30** Eftermiddagsfika och sedan hemfärd



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. 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 varit en av två programledare i serien "Rent Hus" i TV4 och i Sveriges Städmästare i SVT 1. Hon har även medverkat i "Köket" TV4, Carl Jans Änglar i TV3 samt som fackexpert i ett otal olika program i SVT 1, SVT 2 och TV4.

Kursavgift:	3 115 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 455 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	2 185 kr
Dubbelrum med dusch & wc	2 185 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 600 kr

Upplysningar:

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

Anmälan senast 8 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!

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 sänder en ersättare.

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

Vid uppvisande av läkarintyg debiteras endast kursavgift enligt ovan.

Vi förbehåller oss rätten att ställa in kurs vid för få anmälda.

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