



Livsmedelshygien

Grundkurs

Stiftsgården Rättvik 18-19 september 2023



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 18 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 Workshop? Alternativt någon ledarledd aktivitet.
- 20.00 Aftonbön och kvällsfika

Tisdag 19 september

- 08.00 Morgonbön
- 08.00 Frukost
- 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.

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: program@stiftsgardenrattvik.se

Anmälan senast en månad innan (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.

Avbokningsvillkor

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