



# Livsmedelshygien, fördjupningskurs

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

*Stiftsgården Rättvik 20-21 maj 2024*



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!*

## **Måndag 20 maj**

**09.30** Kaffe/te

**10.00** Välkomna! Presentation av kursen.

Föreläsning

**12.00** 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** Kvällsfika



Foto: Magnus Aronson

## Tisdag 21 maj

- 08.00** Frukost
- 09.00** Föreläsning
- 10.00** Förmiddagsfika
- 10.30** Föreläsning och egna övningar: Hur gör man en HACCP-plan?
- 12.00** Lunch
- 13.30** Genomgång av HACCP-planerna samt frågestund och utvärdering
- 14.15** Eftermiddagsfika och sedan hemfärd



Foto: Magnus Aronson

## 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 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.



Foto: Marcus Schjött

<b>Kursavgift:</b>	3 000 kr
<b>Kostnad för kost &amp; logi tillkommer:</b>	
Enkelrum med dusch & wc	2 510 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	2 240 kr
Dubbelrum med dusch & wc	2 240 kr/person
<b>För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)</b>	1 645 kr

### Upplysningar:

Stiftsgården Rättvik, tel 010-160 80 00,  
e-post: [ulrika.knutsson@svenskakyrkan.se](mailto:ulrika.knutsson@svenskakyrkan.se)

### Anmälan senast 20 april (i mån av plats anmälan senare)

till Stiftsgårdens bokning, tel 010-160 80 01,  
[bokningen@stiftsgardenrattvik.se](mailto: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](mailto:info@stiftsgardenrattvik.se) • [www.stiftsgardenrattvik.se](http://www.stiftsgardenrattvik.se)