



Livsmedelshygien

Grundkurs

Stiftsgården Rättvik 18-19 mars 2025



Foto: Oskar Lindberg

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 det innebär.

Varmt välkommen!



Foto: Oskar Lindberg

Tisdag 18 mars

- 09.30 Kaffe
- 10.00 Välkommen och presentation
- 10.15 Grundläggande livsmedelshygien och hantering av livsmedel. Bättre hållbarhet och mindre svinn, pass 1.
- 12.15 Lunch
- 13.30 Grundläggande livsmedelshygien, pass 2.
- 15.00 Fika och promenad
- 16.00 Grundläggande livsmedelshygien, pass 3.
- 17.00 Fri tid
- 18.00 Hållbar matlagning i små grupper och därefter njuter vi av det vi har bakat och lagat.

Onsdag 19 mars

- 08.00 Frukost
- 09.00 Grundläggande livsmedelshygien, pass 4.
- 10.30 Fika
- 11.00 Grundläggande livsmedelshygien, pass 5 inklusive frågestund.
- 12.15 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 legitimerad 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 medverkar regelbundet i TV4:s *Nyhetsmorgon* och har bland annat varit en av två programledare i serien *Rent Hus* och i *Sverigs Städmästare* i SVT.

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:	3 890 kr
Kostnad för kost & logi tillkommer:	
Enkelrum med dusch & wc	2 090 kr
Enkelrum med wc (dusch i korridor)	1 810 kr
Dubbelrum med dusch & wc	1 810 kr/person
För ej övernattande tillkommer (inkl måltider)	1 185 kr

Upplysningar:

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

Sista anmälningsdag 18 februari (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