



Livsmedelshygien

GRUNKURS

Stiftsgården Rättvik

Professorn i livsmedelshygien **Marie-Louise Tham** leder vår populära kurs. Hon är en erkänt god pedagog och uppskattad föreläsare.

15-16 sept 2026

🕒 START TISDAG 15/9 9.30

🕒 AVSLUT ONSDAG 16/9 14.30 CA

Skanna för
mer info!



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

Kursavgift 3 990 kr

Kostnad kost & logi

Enkelrum med dusch & wc **2 440 kr**

Enkelrum med wc (dusch i korridor) **2 155 kr**

Dubbelrum med dusch & wc **2 155 kr / person**

För ej övernattande tillkommer (inkl måltider) **1 520 kr**

Mer information om kursen

✉ program@stiftsgardenrattvik.se

Anmälan senast en månad innan!

✉ bokningen@stiftsgardenrattvik.se

🖱 www.stiftsgardenrattvik.se

☎ 010-160 80 00



Välkommen!

📷 @stiftsgardenrattvik

f Stiftsgården Rättvik



**Svenska
kyrkan**