

## Växtkraft Kinda bjuder in...

DIG som hanterar livsmedel i restaurang, butik, café, kiosk, catering, bed & breakfast och liknande verksamhet.

## Halvdagskurs i "Grundläggande livsmedelshygien"

Uppdatera och förnya dina kunskaper om livsmedelshygien. Utbildningen ger dig användbara kunskaper och inblick i det som är viktigt att veta om livsmedelshygien. Utöver kursplanen resonerar vi kring aktuella frågor som plasthandskar, hantering av överbliven mat, datummärkning och dokumentation i din egenkontroll. Grupperna kommer att bli små för att ge möjlighet till diskussioner. Kursen är baserad på Livsmedelsverkets riktlinjer.

### Kursinnehåll

- Lagstiftning
- Vikten av personlig hygien och att hålla god ordning i verksamheten
- Vilka hälsofaror finns?
- Att förebygga matförgiftningar
- De vanligaste mikroorganismernas förekomst och egenskaper
- Allergener och korskontaminering
- Märkning och spårbarhet
- Rutiner och dokumentation i din egenkontroll med HACCP

<b>Kursledare</b>	Carolina Ericsson, Mat & Hälsa	
<b>Förkunskaper</b>	Med eller utan förkunskaper	
<b>Datum</b>	Tisdag 17 jan kl 08-12 <u>eller</u> kl 13-17 Onsdag 8 feb kl 08-12 <u>eller</u> kl 13-17	Anmäl före den 10 jan Anmäl före den 1 feb
<b>Plats</b>	AMI, konferenssal (tidigare Stjärneboskolan) Kisa	
<b>Kostnad</b>	Inklusive fika och kursmaterial 1900 kr exklusive moms 1600 kr exklusive moms om du är medlem i Växtkraft Kinda	
<b>Antal deltagare</b>	Minst 6 st och max 20 per kurstillfälle	
<b>Anmäl till</b>	<a href="mailto:ylva.vaxtkraft@gmail.com">ylva.vaxtkraft@gmail.com</a> tel 0709-67 00 20 Anmälan är bindande!	

**Vi vill hjälpa dig att göra rätt – välkommen!**