

## Växtkraft Kinda bjuder in...

DIG som hanterar livsmedel i restaurang, butik, café, kiosk, catering, bed & breakfast eller liknande verksamhet med hantering eller servering av livsmedel.

## 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 24 november 2020. Välj förmiddag kl 8-12 eller eftermiddag kl 13-16.
<b>Plats</b>	Kinda-Ydre Sparbank, Grönedegatan 6, Kisa, ingång på baksidan
<b>Kostnad</b>	Inklusive fika, kursmaterial, kunskapstest 1900 kr exklusive moms 1600 kr exklusive moms om du är medlem i Växtkraft Kinda
<b>Antal deltagare</b>	Max 20 deltagare, ”först till kvarn” gäller
<b>Anmäl till</b>	<a href="mailto:info@vaxtkraftkinda.se">info@vaxtkraftkinda.se</a> så snart du kan, men senast 17 november. Anmälan är bindande.
<b>Frågor</b>	Eva Torell, Växtkraft Kinda, 070-55 33 31, <a href="mailto:eva@vaxtkraftkinda.se">eva@vaxtkraftkinda.se</a>

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