



## Utbildningar och rådgivning om livsmedelshygien

### Grundläggande livsmedelshygien och HACCP

Länsstyrelsen erbjuder utbildningar i livsmedelshygien för dig som driver, är anställd i eller tänker starta verksamhet där man hanterar livsmedel på den halländska landsbygden. Kursernas mål är att ge grundläggande kunskaper om livsmedelshygien. Efter kursen ska du ha allmän kännedom om mikroorganismer, känna till hur du förebygger och undviker matförgiftningar, förstå betydelsen av personlig hygien och hygieniska förhållanden i verksamheten. Kurserna riktar sig till små och mikroföretag med färre än 50 anställda på den halländska landsbygden och finansieras delvis med medel från landsbygdsprogrammet.



### Livsmedelssäkerhet grundkurs

**Endagars utbildning 10 september 2019** i Halmstad kl 8,30-16,30.

Kostnad: 400 kr exkl moms för material, diplom och mat under dagen.

Grundkursen i Livsmedelsäkerhet erbjuds även som webbutbildning för dig som har svårt att komma loss till den lärarledda utbildning. Kostnad 400 kr exkl moms för internet inloggning, support vid problem samt avslutande diplom.

### Lär dig arbeta med HACCP i praktiken

**Tvådagars utbildning den 24 september och 1 oktober 2019** i Halmstad

kl 8,30-16,30 Kostnad: 1200kr exkl moms för material, diplom och mat under dagarna.

### HACCP i praktiken på din anläggning

**Fyra timmars rådgivning ute** på plats, med hjälp för att se att HACCP uppfylls.

Kostnad 1 760 kr för 4 timmar rådgivning på plats på anläggningen samt dokumentation

*Mer information om kurserna finns på detta blads baksida.*

**Kurserna och rådgivningen anordnas i samarbete mellan Länsstyrelsen och Anticimex.**

**Anmälan senast två veckor för kursstart.**

**Fler kurser kommer att anordnas vid behov.**

**Anmälan och frågor:** Ingvor Johansson 010-224 33 93, [ingvor.johansson@lansstyrelsen.se](mailto:ingvor.johansson@lansstyrelsen.se)

eller Per Johansson 070-9150178 [per.johansson@anticimex.se](mailto:per.johansson@anticimex.se)



# Kursinnehåll

## **Lär dig grundläggande livsmedelshygien**

Grundläggande kunskap för alla livsmedelshanterande verksamheter. Rätt kunskap och rutiner skapar en lönsammare verksamhet. Utbildningen ger de baskunskaper som krävs för en säker livsmedelshantering. I utbildningen varvas teori, praktik och diskussioner med grupparbeten. Utbildningen är endagars och avslutas med ett skriftligt prov och godkänt resultat ger ett diplom.

Kursinnehåll:

- Vad innebär livsmedelskvalitet
- 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

## **Lär dig grundläggande livsmedelshygien på webben**

Webbaserad utbildning i Grundläggande Livsmedelshygien ger ett flexibelt och kostnadseffektivt lärande som alternativ till lärarledda utbildningar. Samma kurs som ovan men webbaserad, avslutas med ett skriftligt prov och godkänt resultat ger ett diplom.

## **Lär dig arbeta med HACCP i praktiken**

HACCP är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och kontrollera alla faror i produktionen som kan utgöra ett hot mot livsmedels säkerheten. I utbildningen varvas teori, praktik och diskussioner med grupparbeten. Utbildningen är på två dagar och avslutas med ett skriftligt prov och godkänt resultat ger ett diplom.

Kursinnehåll:

- Introduktion i HACCP
- Faror i livsmedelshantering
- Inledande HACCP-arbete
- Faroanalys och riskvärdering
- Inledande HACCP-arbete
- Identifiering av kritiska styrpunkter (CCP)
- Gränsvärden och övervakning
- Korrigering av åtgärder

## **Rådgivning i HACCP på din anläggning**

- Genomgång av företagets HACCP
- Råd och tips om hur man kan förbättra sin HACCP
- Uppdatering av aktuell plan för företagets HACCP
- Intyg på utförd revision- och valideringsrapport på den aktuella HACCP-planen med eller utan avvikelser
- Diplom vid godkänd HACCP-plan vid aktuellt datum