



LANDSBYGDSTURISM

I SÖDERMANLAND
ÖSTERGÖTLAND
OCH ÖREBRO LÄN

Hygien och Haccp – Tre dagars utbildning för deltagare i alla tre länen!

För er företagare som på ett eller annat sätt handhar livsmedel i er verksamhet är begreppet Haccp ett måste idag. Denna tredagars utbildning, vänder sig till er företagare som behöver en djupgående kunskap kring Haccp. Nedan ser ni mer vad som ingår i kursen.

Datum och tid: Tillfälle 1: Fredag 5 mars kl 8.30-17.00, lokal Rockelsta
Tillfälle 2: Torsdag 18 mars kl 8.30-17.00, lokal Djulösalen, Safiren (ej i Hotell Statt)
Tillfälle 3: Fredag 19 mars kl 8.30-16.00, lokal Djulösalen, Safiren (ej i Hotell Statt)

Plats: Hotel Statt och Safiren, Katrineholm, www.hotelstatt.se

Innehåll:

- Myndighetens roll – Lagstiftning och offentlig kontroll
- Vad är HACCP?
- Grundläggande mikrobiologi
- Matförgiftningar och smittkällor (virus och bakterier)
- Personlig hygien och spridningsvägar
- Rutiner för egenkontroll – grundförutsättningar, märkning och spårbarhet.
- Flödesschema
- Aktuella hälsofaror
- Faroanalys, övning med egna fall
- Bestämma kritiska styrpunkter (CCP) respektive kontrollpunkter
- Dokumentation, vad krävs?

Utbildningen är fördelad på 3 dagar, där vi vid första tillfället går igenom hygien, spridningsvägar och grundförutsättningar. Dag 2-3 är c:a 1-2 veckor efter del 1: Där beskriver vi HACCP-principen och gör en plan för resp. verksamhet. Dag 2 och 3 förläggs dagarna efter varandra.

Kursledare: Richard Karlsson, SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik som bedriver industrirelevant forskning och ger service i problemlösning)

Kostnad: **Utbildningen kostar 500 kr exkl moms/person för företag som deltar i projektet Landsbygdsturism, 1500 kr exkl moms/person för övriga. Förmiddagskaffe, lunch och eftermiddagskaffe ingår.**

Pernilla Nordström, Projektledare (Sörmland) Landbygdsturism i Södermanland, Östergötland och Örebro län. Frågor: 0155-22 27 73, pernilla@stua.se

