

Nytt tillfälle för hygienutbildning!

Måndagen den 26 oktober hålls grundläggande hygienutbildning kl 8.30-12.30 på Hotell Svanen, Rappegatan 1 i Kalmar!
Pris: 550 kr/person ink fika (kaffe, fralla), intyg och material (via mail).

Under eftermiddagen fortsätter den som vill med djupare teori, praktiska övningar, tex kalibrering av termometrar, provtagning, temperaturmätning.
Vi avslutar kl 17.

Om man vill stanna hela dagen ingår även lunch och eftermiddagsfika och priset blir 1300 kr/person för hela dagen.

Välkommen med din anmälan!

jessica@kvalitetsbolaget.se el 0733-120977

Mer om innehållet:

Del 1, kl 8.30-12.30

- Varför blir man matförgiftad och hur vanligt är det?
- Olika typer av livsmedelssäkerhetsfaror
- Var finns de och vad bör jag tänka på för att de inte ska ställa till problem?
- Livsmedelsföretagarens och personalens ansvar och åtaganden
- Egenkontroll, HACCP samt tillsynsmyndighetens uppgifter
- Grundförutsättningar för en bra tillverkningsmiljö
- Vilka kontroller ska jag göra för att känna mig trygg?
- Informationsförordningen - märkning (1169/2011)
- Skriftligt prov

Del 2, kl 13.00-17.00

- Mer om egenkontroll och HACCP
- Vad är styrbara grundförutsättningar och kritiska styrpunkter?
- Praktiska övningar, temperaturkontroller, kalibrering, rengöringskontroll
- Gruppuppgifter/diskussioner

Kursledare är Jessica Kinnander, som har många års erfarenhet av arbete med kvalitet, miljö och hygien inom livsmedelsindustrin, på miljö- och hälsoskyddskontor samt restaurang och storhushåll.



kvalitetsbolaget

- gör rätt från början!