

Hushållningssällskapet

# Inbjudan

Din lönsamhet – vårt mål

## Grundkurs i Livsmedelshygien

Denna kurs riktar sig till dig som arbetar med mat; produktion/tillagning, distribuering, servering, försäljning mm. Som livsmedelsföretagare lyder du under livsmedelslagen och ansvarar för att den mat du producerar är säker för konsumentens hälsa. Ett sätt att säkerställa detta är att du och din personal har genomgått utbildning i livsmedelshygien.

### Kursinnehåll:

- Lagstiftning och kontroll
- Egenkontroll och rutiner
- Matförgiftningar
- Faror, mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena
- HACCP, faroanalys
- Kunskapsprov



**Förkunskaper/Diplom:** Inga förkunskaper krävs. Diplom utfärdas efter genomgången kurs.

**Utbildningen hålls på tre orter, varje kurs omfattar 2 halvdagar:**

**Storvik, [Magasinsgatan 25](#):** ons. 9 mars och ons. 16 mars 2016 kl. 13.00-17.00

**Västerås, [Brunnby Gård](#):** tors. 17 mars och tors. 24 mars 2016 kl. 13.00-17.00

**Stockholm, [Drottninggatan 95B](#):** tors. 31 mars och tors. 7 april 2016 kl. 13.00-17.00

**Avgift:** 3000 kr exkl. moms. I avgiften ingår eftermiddagsfika båda dagarna.

Meddela vid anmälan om du har någon matallergi!

## Webbaserad Grundkurs i Livsmedelshygien

Samma innehåll som Grundkursen men du kan sitta hemma vid din dator!

Kursen består av 6 delar!

**Datum:** 12, 13, 14, 19 och 20, 21 april 2016, kl. 9-10 samtliga tillfällen!

**Kostnad:** 2 500kr exkl. moms.

**Anmälan senast:** 2 mars, till [karin.bergkvist@hushallningssallskapet.se](mailto:karin.bergkvist@hushallningssallskapet.se)

eller mobil: 0727-130700, anmälan är bindande.

**Hjärtligt välkomna!**

**Karin Bergkvist**  
**Hushållningssällskapet**