



Hej du som jobbar med livsmedel!

Nu erbjuder vi en digital kurs i Livsmedelshygien

EN AKTIVITET GENOM *LIVSMEDELSUTVECKLING SYDOST*

Kursen genomförs som lärarledda webbseminarier vid två tillfällen á 4 tim.
Utbildningen genomförs av Anticimex och ger möjlighet till ett kursdiplom.

Kursen omfattar följande två tillfällen:

4 nov kl. 8-12

11 nov kl. 8-12

Kursen *Grundläggande livsmedelshygien* ger dig de baskunskaper som krävs för att hantera mat på ett säkert sätt och i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer. Utbildningen omfattar sammanlagt 8 timmar och avslutas med ett skriftligt prov. Vid godkänt resultat tilldelas ett kursintyg.

Ur innehållet:

- Smittämnen och smittkällor
- Rutiner för livsmedelshantering
- Baskrav för egenkontroll
- Myndigheternas roll
- Personlig hygien
- Hälsorfaror; mikrobiologiska, kemiska, fysiska och allergena
- Vad är HACCP?
- Vad bör finnas med vid märkning av livsmedel?

Utbildningen subventioneras av *Livsmedelsutveckling Sydost*.

Kostnad per deltagare: 225 kr + moms.

Anmäl dig via den här [länken](#). Länk till utbildningen skickas ut någon dag i förväg.

Antalet platser är begränsat till 12. **Vid frågor**, kontakta lars.bylin@iuc-kalmar.se

Vid förhinder, hör av dig, så att någon annan får din plats!

Livsmedelsutveckling Sydost är en del av länets livsmedelsstrategi. Projektet drivs av IUC Kalmar län i samverkan med Linnéuniversitetet och LRF Sydost. Projektet finansieras av dessa parter, Region Kalmar län och Europeiska regionala utvecklingsfonden. Läs mer under iuc-kalmar.se/projekt/lso