



Digital kurs i Livsmedelshygien 3 och 10 februari

Nu erbjuder vi dig som jobbar med mat och livsmedel en digital grundkurs i livsmedelshygien. Kursen omfattar totalt åtta timmar uppdelat på två tillfällen och genomförs av erfarna utbildare från Anticimex, på uppdrag av *Livsmedelsutveckling Sydost*.

När är kursen?

3 februari 2022, kl. 8-12 och 10 februari 2022, kl. 8-12

Vad innehåller kursen?

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

Vad kostar det?

Kostnaden per deltagare är endast 225 kr + moms då kursen subventioneras av *Livsmedelsutveckling Sydost*.

Grundläggande livsmedelshygien ger dig de baskunskaper som krävs för att hantera mat på ett säkert sätt och i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer. Kursen avslutas med ett skriftligt prov och godkända deltagare får ett diplom.

Anmälan: Använd [denna länk](#) för din anmälan senast 26 januari 2022.

Platser: Antalet platser är begränsat till 12. Vid för få deltagare ställs kursen in.

Praktisk: En digital länk till kursen skickas ut separat och senast dagen före kursstart.

Frågor: Kontakta carina.hjalmarsson@iuc-kalmar.se, 070-365 22 15 vid frågor.

Förhinder: Hör av dig om du inte kan delta, så att vi kan erbjuda din plats till någon annan.

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. Dessutom är Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter och Ölands Sparbanksstiftelse medfinansierare. Läs mer under iuc-kalmar.se/projekt/iso