



## Digital kurs i livsmedelshygien 19 och 21 april

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?

19 april 2022, kl. 8-12 och 21 april 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 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 7 april 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](mailto: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](http://iuc-kalmar.se/projekt/iso)