



# 1-dagsseminarium:

## >> Livsmedelshygien & Egenkontroll >>

*Kursplanen följer Livsmedelsverkets och SAMS kursplan och genomförs i samarbete med våra professionella kursledare.*

### Målgrupp:

Seminarieret vänder sig till alla som arbetar i bageri, konditori, storhushåll, restaurang, livsmedelsbutik, etc. och som saknar aktuell hygienutbildning.

### Målsättningar:

Seminarieret ska ge grundläggande kunskaper om livsmedelshygien. Efter genomgången seminarieret ska deltagaren:

- Förstå betydelsen av god personlig hygien och hygieniska förhållanden på arbetsplatsen.
- Kunna redogöra för de vanligaste mikroorganismernas förekomst och egenskaper.
- Kunna redogöra för hur man förebygger matförgiftningar
- Kunna identifiera kritiska punkter i sin livsmedelshantering och förstå vikten av att dessa punkter kontrolleras i egenkontrollprogrammet.
- Vara motiverad att tillämpa hygieniska principer och arbetsmetoder vid hantering av livsmedel i produktionsarbetet och vid rengöring av lokaler och redskap.
- Veta hur man mäter kritiska temperaturer och förstå hur olika termometrar används.
- Förstå hur ett HACCP - baserat egenkontrollprogram är uppbyggt.
- Med hjälp av Egenkontrollpärmen kunna bygga upp sitt eget egenkontrollprogram.

~ 1 ~

## Kursinnehåll

### 1. Matförgiftningar, ett stort problem

Orsaker till matförgiftningar.  
Omfattningen i Sverige.  
Sjukdomsbild, akut och långtidseffekter

### 2. Smitta

Bakterier, virus, parasiter, mm.  
Hur de sprids de?  
Tillväxt  
Hur avdödas de?  
Korskontaminering

### 3. Smittkällor

Var finns mikroorganismer?  
Du själv – personlig hygien: händer,  
hår, kläder, mm.  
Råvaror  
Vatten  
Lokaler, utrustning och maskiner  
Skadedjur  
Tryckplattor  
Kemiska hälsorisker, allergier

### 4. Kritiska punkter vid matlagning

Varumottagning  
Förvaring  
Upptining  
Beredning  
Upphettning  
Varmhållning  
Nedkylning  
Servering/försäljning  
Riskabla maträtter  
Viktiga temperaturgränser: +60°, +8°,  
+4°, -18°  
Temperaturmätning

### 5. Egenkontroll

Egenkontrollprogram inkl. pärm  
HACCP, identifiering av kritiska  
styrpunkter  
Hälsokontroll  
Hygienutbildning

### 6. Myndigheternas uppgift

Lagstiftning  
Tillsyn

### 7. Exempel på matförgiftningar

Vad gjorde man för fel?  
Produktansvar, konsekvenser för den  
som orsakar förgiftning.  
Konsekvenser för den sjuke  
Kostnader för samhället  
Egna exempel och erfarenheter från  
matförgiftning

### 8. Temperaturmätning

Olika termometrar  
Att tänka på vid mätning  
Avsvalning  
Mätning i kylar och frysar

### 9. Utdelning av godkänd och kalibrerad livsmedelstermometer: *KombiTemp HACCP*

### 10. Examination

Skriftligt prov  
Utdelning av diplom för genomgången  
seminarium

## Allt detta ingår i seminarieavgiften:

- Morgonfika, lunch och eftermiddagsfika.
- Generell Egenkontrollpärm och en CD-skiva.
- Diplom med ditt namn för genomgången godkänd utbildning.
- Utmärkt tillfälle för dig som har frågor att ställa kring egenkontroll och möjlighet att träffa kolleger i branschen för att utbyta erfarenheter!
- Termometer: i avgiften ingår även en mycket bra och godkänd termometer, KombiTemp HACCP med kalibreringscertifikat!

[www.egenkontroll.nu](http://www.egenkontroll.nu) .



## Platser och tider

Våra seminarier förläggs centralt i Stockholm. Seminarierna börjar kl. 09:00 och avslutas c:a 16:30. Du kommer få en påminnelse med programtider och vägbeskrivning 1 vecka innan seminariet hålls.

## Seminarieavgift med webrabatt!

Avgiften, om du beställer i vår webshop, för seminariet är 1.795 kr. exkl. moms. Vid beställning på annat sätt är priset 1.889 kr.

## Anmälan

- Anmäl dig billigast och enklast till seminariet med webrabatt [>> beställ i webshop och få 6% rabatt!](#)
- Eller klicka på länken: < [Anmälan med e-post](#) >
- Faxe oss formuläret på nästa sida till: 08-5000 13 99,
- Ring oss på 08-7530004.

*Betala in seminarieavgiften senast 10 dagar innan seminarietillfället till oss på vårt bankgiro 5457-6046. Glöm inte skriva vem/vilka betalningen avser.*

*Begränsat antal deltagare per seminarietillfälle, anmäl dig därför i god tid!*

## Avbokningar

Eventuella avbokningar senare än 10 dagar innan respektive seminariedatum kan vi tyvärr ej medge återbetalning för.

**Vi önskar dig och dina kolleger varmt välkomna till detta ”matnyttiga” seminarium!**

**Mvh Injektor Solutions, Jan Broberg**

~ 3 ~

2009-06-29

**EGENKONTROLL.NU**

Allt för din egenkontroll!

**Anmälningsblankett till 1-dagsseminarium:  
>> Livsmedelshygien & Egenkontroll >>**

**Företag:** \_\_\_\_\_

**Organisationsnummer:** \_\_\_\_\_

**E-mail:** \_\_\_\_\_

**Adress:** \_\_\_\_\_

**Telefonnummer:** \_\_\_\_\_

**Deltagare 1:** \_\_\_\_\_

**Deltagare 2:** \_\_\_\_\_

**Deltagare 3:** \_\_\_\_\_

**Ev. matallergi:** \_\_\_\_\_

**Övrigt:** \_\_\_\_\_

---

**web:** [www.egenkontroll.nu](http://www.egenkontroll.nu) **e-mail:** [haccp@egenkontroll.nu](mailto:haccp@egenkontroll.nu) **tel:** 08-753 00 04 **fax:** 08-5000 13 99

**besöksadress:** Odengatan 40, 113 51 Stockholm

**postadress:** Box 19087, 104 32 Stockholm