

Välkommen till Kurs i GRUNDLÄGGANDE LIVSMEDELSHYGIEN

Kursens målgrupp är alla som hanterar livsmedel, framförallt inom livsmedelsförädling men även inom restaurang, storkök eller butik. Den vänder sig både till den som är ny i branschen och till den som behöver fylla på och datera upp viktiga kunskaper om hygien och livsmedelssäkerhet. Efter genomförd utbildning erhålls ett kursintyg.

INNEHÅLL i utbildningen:

- Att förebygga matförgiftningar och andra livsmedelsburna hälsofaror
- Bakterier och andra mikroorganismer som smittkällor
- Begränsning och kontroll av mikroorganismer
- Kontaminering, rengöring och personlig hygien
- Kontrollpunkter, rutiner, temperaturer och spårbarhet
- Livsmedelslagstiftning och egenkontroll
- Kunskapstest

Kursen är ett samarrangemang mellan Hushållningssällskapet och Gotland Grönt Centrum AB.

Kursledare är **Veronica Östling** vid Hushållningssällskapet Gotland.

Plats för kursen är Gotland Grönt Centrum, i stora konferensen som ligger ovanför restaurangen "Tina & Maria på Lövsta" i norra delen av området. Adress Roma Lövsta 1. Alternativt via web beroende på hur rekommendationerna kring sammankomster ser ut då. Svara gärna vid anmälan om du vill att det ska vara distansutbildning eller på GGC.

Tid för första delen är måndag 4 maj kl 13-17. Tid för andra delen är tisdag 5 maj kl 8 till 12.

ANMÄLAN mejlas till susanne.welin-berger@grontcentrum.se

KOSTNAD: 1 200 kr + moms (faktureras efter anmälan). För deltagare två och fler från samma företag är priset 1 000 kr + moms. Vi genomför denna kurs till självkostnadspris så blir det fler som anmäler sig så sänker vi priset. Vi vet att många företag drabbas hårt i dessa Corona tider. Om du har personal som borde gå men att det inte finns pengar att betala med, hör av dig så tittar vi på olika lösningar.

Har du frågor - ring Susanne, tel 070-726 28 88.

Varmt välkomna till Gotland Grönt Centrum AB och
Hushållningssällskapet Gotland!