

# Lär dig grundläggande livsmedelshygien.

För alla livsmedelshanterande verksamheter är grundläggande kunskap om livsmedelshygien A och O. Rätt kunskaper och rutiner skapar en lönsammare verksamhet och hjälper dig att behålla nöjda kunder.

## UTBILDNINGEN GRUNDLÄGGANDE LIVSMEDELSHYGIEN

ger dig de baskunskaper som krävs för att hantera mat på ett säkert sätt. Våra utbildare har erfarenhet av praktiskt arbete inom olika livsmedelsverksamheter och arbetar även som konsulter och hjälper företag att förbättra sin matsäkerhet.

**FÖR ATT SKAPA EN VERKLIGHETSANPASSAD** och intressant utbildning varvas teori, praktik, diskussioner och grupparbeten. Utbildningen avslutas med ett skriftligt prov och vid godkänt resultat får du ett diplom.

## UPPLÄGG

Utbildningen genomförs antingen under en dag à 8 timmar eller under två dagar à 4 timmar.

## MÅLGRUPP

Anställda inom livsmedelshanterande verksamheter som exempelvis restauranger, livsmedelsbutiker, storhushåll, bagerier och livsmedelsindustrier.

## KUR SINNEHÅLL

Vi går bland annat igenom:

- Vad livsmedelskvalitet innebär
- Smittämnen och smittkällor i livsmedelshantering
- Grundförutsättningar för livsmedelshantering
- Kritiska steg i livsmedelshantering
- Baskrav för egenkontroll
- Myndigheternas roll – lagstiftning och offentlig kontroll
- Personlig hygien och rutiner
- Matförgiftningar, allergener och andra hälsofaror

## UTBILDNINGSTILLFÄLLEN

På [www.anticimex.se](http://www.anticimex.se) hittar du aktuella tillfällen för de öppna utbildningarna och kan anmäla dig direkt. Kontakta ditt närmaste Anticimex-kontor om du vill att vi ska anordna en skräddarsydd utbildning för ditt företag.



## Förväntade kunskaper efter utbildningen

Efter utbildningen förväntas du ha kunskap om och förstå:

- mikroorganismer och faror som är förknippade med livsmedelshygien
- de vanligaste patogena mikroorganismernas förekomst och egenskaper
- de regelverk och riktlinjer som finns för livsmedelshanterande företag och myndigheternas roll
- vikten av personlig hygien och hygieniska förhållanden
- att säker mat är mer lönsamt och kunna följa rutiner för att producera och sälja säker mat
- behovet av egenkontroll
- hur du förebygger matförgiftningar