

Kursinnehåll

Fördjupningskurs i Egenkontroll och HACCP

För den som redan har gått grundkursen och har kunskaper i grundläggande livsmedelshygien och egenkontroll. På denna fördjupningskurs tar vi upp mer om egenkontroll, HACCP, faroanalyser och flödesscheman. Målet är att efter avslutad kurs ha kunskap att själva göra en faroanalys och ett eget egenkontrollprogram.

1. Egenkontroll

Varför egenkontroll?
Vad ska ett egenkontrollprogram innehålla?
Varför ska allt mätas och dokumenteras?
Hur anpassar jag det efter min verksamhet?

2. Offentlig kontroll

Lagstiftning
Tillsyn
Livsmedelslagstiftningen

3. Kritiska punkter vid matlagning

Varumottagning
Förvaring
Upptining
Beredning
Upphettning
Varmhållning
Nedkylning
Servering/försäljning

Riskabla maträtter
Viktiga temperaturgränser: +60°, +8°, +4°, -18°
Temperaturmätning

4. Grundförutsättningar

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

5. HACCP

HACCP- principerna
Faroanalys
Flödesschema
Kritiska styrpunkter
Dokumentation

