

Kursinnehåll

Grundkurs i livsmedelshygien, egenkontroll och HACCP

Kursen tar upp grundläggande livsmedelshygien och egenkontroll och baseras på Livsmedelsverkets och SAMS kursplan. Deltagarna får en genomgång i grundläggande livsmedelshygien och HACCP-baserad egenkontroll. I kursmaterialet ingår ett egenkontrollprogram, som deltagarna lär sig att anpassa efter den egna verksamheten. Kursen behandlar även innebörden i nya lagar och regler

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?
Personlig hygien: händer, hår, kläder, mm.
Råvaror
Vatten
Lokaler, utrustning och maskiner
Rengöring: Hur rengöra på bästa sätt?
Zinnerska cirkeln, pH-skalan
Skadedjur
Rengöringskontroller
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
HACCP, identifiering av kritiska stympunkter
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. Examination

Skriftligt prov

