

Kursinnehåll

Grundkurs Livsmedelshygien och egenkontroll i ordinärt boende

Denna kurs vänder sig till dig som arbetar inom hemtjänst, gruppboende, dagliga verksamhet eller motsvarande verksamhet där beredning av livsmedel sker i hemlika förhållanden.

1. Smitta

Bakterier, virus, parasiter, mm.
Hur de sprids de?

2. Smittkällor

Var finns mikroorganismer?
Personlig hygien: händer, hår,
kläder, mm.
Råvaror
Vatten

3. Födoämnesallergier

Vad är allergi?
Allergi mot mat
Att laga specialkost

4. Exempel på matförgiftningar

Orsaker till matförgiftningar.
Omfattningen i Sverige.
Sjukdomsbild, akut och
långtidseffekter
Vad gjorde man för fel?
Produktansvar, konsekvenser för
den som orsakar förgiftning.

5. Rengöring

Redskap
Kemikalier
Att tänka på

6. Egenkontroll

