

Kursinnehåll

Motivationsutbildning i livsmedelshygien och egenkontroll

Denna kurs vänder sig till er som behöver en kortare utbildning för att motivera er personal inom områdena egenkontroll, livsmedelshygien, rengöring, allergikost etc. Kursens innehåll och längd anpassas efter era önskemål, nedan följer exempel på kursinnehåll

1. Myndigheternas uppgift

Lagstiftning
Tillsyn

2. Smitta

Bakterier, virus, parasiter, mm.
Hur de sprids de?
Tillväxt
Hur avdödas de?
Korskontaminering

3. Smittkällor

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

4. Viktiga temperaturer

Varumottagning
Förvaring
Upptining
Beredning
Upphettning
Varmhållning
Nedkylning
Servering/försäljning
Riskabla maträtter
Viktiga temperaturgränser
Temperaturmätning

5. Egenkontroll

Egenkontrollprogram
HACCP, identifiering av kritiska styrpunkter
Hälsokontroll
Hygienutbildning

6. Födoämnesallergier

Vad är allergi?
Allergi mot mat
Oväntade allergiska reaktioner-
märkning
Vanliga orsaker till allergiska reaktioner
Att laga specialkost

7. 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.

8. Rengöring

Redskap
Kemikalier
Hur rengöra på bästa sätt?
Zinnerska cirkeln, pH-skalan
Att tänka på

