

SVEA
Hygienskola™

SVEA Hygienskola™ - teoretiska och praktiska grund- och fördjupningskurser inom rengöring, hygien och egenkontroll, HACCP, allergi/specialkost, märkning, motivationskurser, IP Livsmedel m fl.

Märkningen av livsmedel ska vara enkel och korrekt så att konsumenterna inte blir lurade när de handlar mat. EU har en omfattande och krävande gemensam lagstiftning om hur våra livsmedels ska märkas. Denna kurs vänder sig till dig som behöver lära dig mer om detta. Utbildningen tar upp den lagstiftning som finns kring märkning. Efter avslutad kurs ska deltagarna ha den kunskap som krävs för att korrekt kunna märka sina livsmedel samt kunna kontrollera att livsmedlen är korrekt märkta.

Kursinnehållet baseras på LIVSFS 2004:27

Kursinnehåll

1. Så märks maten

Bäst före datum
Sista förbrukningsdag
Innehåll
Näringsvärde
Var det producerats
Kontaktuppgifter

2. Färdig förpackat livsmedel

3. Storhushåll

4. Vilseledande uttryck

5. Säljande uttryck

6. Presentation

7. Undantag från krav på märkning

8. Livsmedlens beteckning

9. Beskrivning av livsmedlet

10. Ingredienser

11. Märkning av bröd

12. Märkning av fryst fisk

13. Märkning av hönsägg

14. Nyckelhålsmärkning

15. Allergener

EU allergenlista

Kan innehålla spår av

Gluten fritt

Laktos fritt

När får man använda dessa beteckningar?

Hantering av produkter som innehåller ej förväntade saker

Hur hanteras märkningen i restauranger och butiker?

16. Näringsinfo med GDA

17. Ursprungsmärkning

