

Livsmedelshygien

Säker mat och redlighet är ett gemensamt ansvar för alla som på något sätt hanterar, lagar, säljer eller serverar mat. Kunskap, motivation och goda rutiner är bästa sättet att förebygga att matgästen drabbas av matförgiftning eller på andra sätt påverkas negativt av maten. Men livsmedelshygien är så mycket mer; det är grunden till fräscha och hållbara livsmedel, miljömedvetenhet och god ekonomi. Det handlar om att på ett professionellt sätt ta hand om våra råvaror på bästa sätt.

Målgrupp:

Utbildningarna vänder sig till personal inom till exempel restaurang- och måltidsverksamhet (tillagningskök/ mottagningskök) vård och omsorg, butik samt småskaliga livsmedelsföretag.

Vi erbjuder grund- och repetitions- utbildningar inom livsmedelshygien

Förslag på utbildningsinnehåll:

- Vikten av livsmedelshygien för fräscha och säkra livsmedel
- Livsmedelslagstiftningen, uppbyggnad och tillämpning, myndigheternas roll
- Biologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror
- Spårbarhet
- Smitta, smittkällor, personlig hygien
- Exempel på mikroorganismer och matförgiftningar
- Kritiska punkter vid mottagning, mathantering, transport, servering mm kopplat till checklista och egenkontroll enligt HACCP:s principer
- Säker hantering av specialkost i kök och servering
- Resthantering, förvaring och märkning
- Livsmedelshygien kopplat till matsvinn

► Kontakta oss för mer information och offert.

Innehållet kan kombineras och genomföras som kortare eller längre utbildningar där vi varvar teori och praktik. Vi arbetar även med pedagogiska metoder som workshop, erfarenhetsutbyte och/eller coaching.

Vi kan även hjälpa till att utarbeta riktlinjer, rutiner, informationsmaterial och handlingsplaner inom området livsmedelshygien.



Vi ger en inspirerande syn på mat och måltider.

Hushållningssällskapetets matkonsulter arbetar enligt Nordiska näringsrekommendationer och de svenska matråd som innebär bra mat för både hälsa och miljö.

Hushållningssällskapet Västra
<https://hushallningssallskapet.se/tjanster/mat/>