

## Inbjudan till kurs i livsmedelshygien

Du vet väl att du som livsmedelsföretagare har ansvaret för att servera säker mat till dina gäster!

Nu finns möjlighet att **gratis** utbilda dig och dina anställda i livsmedelshygien på hemmaplan här i Älmhult. Kursen är på ca 4 timmar, antingen ett förmiddagspass, kl 08.00-12.00 eller ett eftermiddagspass, kl 13.30-17.30.

Birgit Josefsson, som har mångårig erfarenhet som utbildare i livsmedelsfrågor, är den som leder utbildningen. Kommunens miljö- och hälsoskyddsinspektörer kommer även att närvara. **Vi bjuder på fika!**

**Tid:** Måndagen den 15 maj 2017

**Plats:** Linnésalen i kommunhuset i Älmhult

### Kursinnehåll

- livsmedelslagstiftningen
- personlig hygien
- mikroorganismer av betydelse för livsmedelsproduktion
- smitta – smittspridning
- förvaring – tillagning – servering uppvärmning – avsvälning
- rengöring – separering – märkning – spårbarhet
- temperaturkontroller
- säkra allergikoster
- egenkontrollprogram – grundförutsättningarna
- enkel riskanalys

Anmäl **senast den 2 maj** till Berit Sand, e-post [berit.sand@almhult.se](mailto:berit.sand@almhult.se) eller telefon 0476-551 49. Om det blir många anmälningar kan vi behöva fördela platserna för att så många företag som möjligt ska få chansen att gå utbildningen.

### Välkommen!

*Eddie Hansson*  
Näringslivsutvecklare  
telefon 0476-550 45

*Eva Torneby*  
Miljö- och hälsoskyddsinspektör  
telefon 0476-551 71