



Grundläggande utbildning - Livsmedelshygien

I den här utbildningen lär du dig grunderna i livsmedelshygien, hur ett egenkontrollprogram fungerar och grundläggande kunskap om HACCP. HACCP är en arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktion. Syftet med utbildningen är att ge deltagarna grundläggande kunskaper om rutiner för säker livsmedelshantering i måltidsverksamhet.

Innehåll:

- Grundläggande personlig hygien, städrutiner
- Sjukdomar, skaderisker, bakterier, mikroorganismer
- HACCP, Egenkontroll

Efter genomförd utbildning får alla deltagare göra ett kort test och vid godkänt resultat genererar detta ett intyg.

Utbildare:

Annika Fornander, Ryssbygymnasiet AB.

Annika har flera års erfarenhet av utbildning inom olika områden som berör köksutbildning däribland livsmedelshygien. Annika har flerårig erfarenhet av att jobba i restaurangbranschen då hon har jobbat i flera olika kök, både i Sverige och utomlands.

Annika brinner för att vi ska kunna servera bra och säker mat!

När:

30 januari kl.14.00-18.00

Var:

Campus Ljungby Garvaren plan 2, sal Röd

Anmälan:

Via länk: <https://forms.gle/bZpo4KawhFZczZ4v7> senast 23 januari

Kontakt:

rolf@campusljungby.se eller asa@campusljungby.se

Utbildningen är kostnadsfri och ingår i erbjudandet för projektet Kompetenslyft inom Restaurangbranschen.

Hemsida: campusljungby.se

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.