



Seminarium om livsmedelslagar, hygien, livsmedels-säkerhet, märkning och mycket annat

- hur man löser olika problem med hög säkerhet och till rimliga kostnader där också myndigheter är nöjda



Tid: Lördag 5 april kl: 0900-1630

Plats: Söderala Bygdegård

Seminariets syfte är att deltagarna ska få kunskaper i lagstiftning, livsmedelshygien, hur man skapar säkra livsmedel, hur egenkontroll fungerar och vad HACCP är för något. Vi diskuterar också vilka faror som kan finnas i en verksamhet och hur man undviker dem, hur märkningen kan se ut. Du får flera praktiska exempel på hur du, så enkelt och kostnadseffektivt som möjligt, löser eventuella problem. Dessutom tar vi upp hur lagstiftningen ser ut, hur den kan användas och tolkas. Alla deltagare får ett personligt diplom från kursen.

Föreläsare: Per Nilsson från företaget Profox. Per Nilsson har mångårig erfarenhet av kvalitetsfrågor, lagar och egenkontroll. Han har skrivit branchriktlinjer för småskalig charktillverkning och utomhusmatlagning och har många kontakter inom landet och även utomlands. Per har varit med om att hjälpa starta upp många livsmedelsföretag, för kött, chark, mjölk och mycket annat. Han har utbildat både livsmedelsföretagare och livsmedelsinspektörer.

Priset beräknas bli ca 1000:- + moms per deltagare. Exakt pris meddelas vid kursstart. Beror på antalet deltagare. Lunch och fika ordnas på plats till självkostnad.



Innehåll:

Seminariet kommer att anpassas efter vad deltagarna har för verksamheter eller vad de har för intressen och idéer. Detta innebär att kursupplägget kan ändras om deltagarna tillsammans så önskar. Ta med er frågor, så har vi även diskussioner om dem.

Vi börjar dagen

Kl 09.00 med fika

Kl 09.30 Genomgång av vad livsmedelslagstiftningen ger för möjligheter, inblick i att olika livsmedelsverksamheter går att förenkla.

Kl 10.30 Gemensam diskussion om olika möjligheter. Deltagares egna frågor kan tas upp. Dessa frågor kan vara sådant som inte annars tas upp under dagen.

Kl 11.15 Vad är livsmedelssäkerhet och HACCP? Vem behöver ha HACCP? Vilka behöver det inte? Hur gör man en enkel variant av detta?

Kl 12.15 Lunch

Kl 13.00 Diskussion om HACCP, livsmedelssäkerhet, om vad lagstiftningen säger och vad myndigheterna kräver. Deltagares egna frågor kan tas upp. Dessa frågor kan vara sådant som inte annars tas upp under dagen.

Kl 13.45 Hur ska märkningen av livsmedel se ut? Hur löser man detta i praktiken?

Kl 14.45 Fika

Kl 15.15 Diskussion om olika frågor i grupp

Kl 15.45 Redovisning av diskussionerna

Kl 16.15 Sammanfattning av dagen och diskussion om vilka behov deltagarna har för framtiden, exempelvis kurser, rådgivning

Kl 16.30 Seminariet är avslutat

Anmälan till Sven-Ulrich Ohlsson 070-3360150 eller dulle@dulle.se senast den 31/4.

Välkomna

Önskar

LRF Söderhamn