



Institutionen för mat, hälsa och miljö, MHM, erbjuder kurser i:

- **Uppbyggnad/uppföljning av egenkontrollprogram enligt HACCP**
- **Livsmedelshygien**
- **Livsmedelshantering**
- **Livsmedelsmikrobiologi**

Institutionen för mat, hälsa och miljö
Läroverksgatan 5, PO Box 320, SE 405 30 Göteborg, Sweden
Tel: + 46 31 786 0000, + 46 31 7864200 (direkt)
e-post: fornamn.efternamn@ped.gu.se
hemsida: www.mhm.gu.se



Institutionen för mat, hälsa och miljö

Är du beredd?

Ny livsmedelslag – nya förutsättningar för dem som hanterar livsmedel.

Den nya livsmedelslagen, som trädde i kraft 2006,
ställer nya krav på dem som hanterar
livsmedel i butiker, restauranger och storhushåll.

Uppdatera din personal och ditt företag!



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Vi erbjuder er en kurs i livsmedelshantering enligt den nya livsmedelslagen

Kursinnehåll

- Smitta
- Smittkällor
- Livsmedelshantering
- Egenkontroll/Tillsyn
- Lagstiftning

Examination

Skriftliga och praktiska uppgifter

Kursens omfattning

Kursen omfattar 4 x 2 lektionstimmar fördelade på två veckor.

Kurstid

Kurs I

Veckorna 03 och 04, 2008

Tisdag	15/1	klockan	15.00-17.00
Torsdag	17/1	klockan	09.00-11.00
Onsdag	23/1	klockan	15.00-17.00
Torsdag	24/1	klockan	09.00-11.00

Kurs II

Veckorna 13 och 14, 2008

Tisdag	25/3	klockan	15.00-17.00
Torsdag	27/3	klockan	09.00-11.00
Onsdag	2/4	klockan	15.00-17.00
Torsdag	3/4	klockan	09.00-11.00



Intyg

Utfärdas efter genomgången kurs med godkänt resultat. Våra kurser följer Svenska Livsmedelsverkets direktiv. Kursen är ej poänggivande

Kurskostnad

Kursen kostar 2000 kr exklusive moms per deltagare.

Kursanmälan sänds till

Institutionen för mat, hälsa och miljö
Box 320
405 30 Göteborg

Senast den **21 december, 2007** för kursomgång *Kurs 1*

Senast den **7 mars, 2008** för kursomgång *Kurs 2*

Anmälan är bindande

Kontaktperson:

Barbara Rosengren, universitetsadjunkt
Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs Universitet.
Telefon: 031-786 4218
E-post: Barbara.Rosengren@ped.gu.se