

# Diplom

Henrik Kärnerot

har avlagt prov med godkänt resultat i

## Grundkurs i livsmedelshygien

*Kursen följer Livsmedelsverkets rekommendationer  
och består av åtta timmar lärarledd undervisning.*

Kursen omfattar:

- Livsmedelskvalitet - en diskussion
- Smittämnen och smittkällor i livsmedelshantering
- Grundförutsättningar för livsmedelshantering
- Kritiska steg i livsmedelshantering
- Baskrav för egenkontroll
- Myndigheternas roll - lagstiftning och offentlig kontroll
- Personlig hygien, personalrutiner
- Matförgiftningar, allergener och andra faror
- Praktiska exempel och egna erfarenheter



Charlotte Nilsson

Kursansvarig

Västervik

Ort

2009-04-29

Datum