

Utbildningar för livsmedelspersonal

Här är en förteckning över en del av de företag som erbjuder kurser inom livsmedelshygien, HACCP med mera. En del av de här företagen erbjuder även provtagning och egenkontrollprogram.

Det är du som företagare som ansvarar för att din personal har god kunskap om livsmedelshygien, ert egenkontrollprogram och kritiska styrpunkter.

Det är också ett tillfälle till att träffa andra i samma bransch.



HB. Livsmedel & Hygienkonsultation i Lund

Kurs: Grundutbildning i livsmedelshygien med HACCP Hygienkörtkort enligt EU:s nya hygiendirektiv. Vi kommer till er!

Tid: 8-9 timmar

Tfn: 046-15 08 20

Mobil: 070- 271 47 63

E-post: info@matlagare.se

Hemsida: www.matlagare.se

Diskteknik

Kurs: Basutbildning i livsmedelshygien

Tid: ca 7 timmar

Tfn: 0771-120 120

E-post: info@diskteknik.se

Hemsida: www.diskteknik.se

Svensk Livsmedelskvalité AB

Kurs: Grundkurs i livsmedelshygien m.m.

Box 16033, 750 16 Uppsala

Tfn: 018-248180, 070-5318180

Hemsida: www.livsmedelskvalite.se

GMP livsmedelssäkerhet

Kurs: Grundutbildning i livsmedelshygien m.m.

Tfn: 046-70 42 90

E-post: info@gmplivsmedel.se

Hemsida: www.gmplivsmedel.se

KALAS Johansson Restaurangkvalitet

Kurs: Grundkurs i livsmedelshygien och säker mathantering m.m.

Kontaktperson: Claes Johansson

Tfn: 042-13 50 88

E-post: kalas.johansson@telia.com

Ab utbilda.nu

Kurs: Hygienkörtkort i Livsmedelshygien och HACCP baserad egenkontroll

Tid: 8 timmar

Tfn: 036-16 52 00, 036-16 08 79

E-post: info@utbilda.nu

Hemsida: www.utbilda.nu

Alcontrol laboratories

Kurs: Livsmedelshygien m.m.

Tid: heldag 8-9 timmar

Kontaktperson: Gabriella Brusquini

Tfn: 0522-67 01 33

Kundtjänst: 013-25 49 30

Hemsida: www.alcontrol.se

Anticimex

Kurs: Grundutbildning i livsmedelshygien

Tfn: 0470-70 95 50

Hemsida: www.anticimex.se

FAKTA UTBILDNING

Livsmedelsverket rekommenderar att livsmedelsföretagare går minst en grundutbildning inom livsmedelshygien.

Repetera kunskapen och utöka den med fortsättningskurser och utbildning inom HACCP och allergikost.

Resultat av god kunskap:

- Säkra livsmedel
- Mindre svinn
- Färre avvikelser
- Nöjda gäster

WEBBEN

Livsmedelsverket

www.SLV.se

Internetbaserade utbildningar

Mainsys

Kurs: Livsmedelshygien
Tid: 16 timmar under 8 veckor
Tfn: 0611-244 30
E-post: kundservice@mainsys.se
Hemsida: www.mainsys.se

Alimentas

Kurs: Livsmedelshygien
E-kurs efter eget tempo
Filmklipp och foto
Inlärningsfrågor
Spel och Interaktiva uppgifter
Telefon och e- post support
E-post: info@alimentas.se
Hemsida: www.alimentas.se

Astma och Allergiförbundet

Kurs: Hurra, en allergisk gäst och tryggare mat!
Utbildning av restaurangpersonal och allergicertifiering av restauranger.
Hemsida:
www.astmaoallergiforbundet.se
sök på Hurra, en allergisk gäst!

Meny

Kurs: Hygienkörtkort, basutbildning i livsmedelshygien
Tid: 8 timmar
Kontaktperson: Stina Fjelkner-Modig
Tfn: 046-286 29 40
E-post: stina.fjelkner-modig
Hemsida: www.meny.se

Inspectera

Kurs: Livsmedelshygien m.m. webb-baserad eller lärarledd kurs.
Inspectera Växjö AB
Tfn: 0470-262 80
Mobil: 0706-35 05 40, 0706-35 08 96
Kontaktpersoner: Rasema Jusic och Tommy Ottosson
E-post: rasema.jusic@inspectera.se
E-post: tommy.ottosson@inspectera.se
Hemsida: www.inspectera.se/home