



Inbjudan till fördjupningskurs
Effektiv tillsyn av mindre dricksvattenanläggningar

28 maj 2022

Samhällsbyggnadshuset
Gustaf Lovéns gata 30
Karlstad

FORUM
MILJÖ&HALSA

Hur genomför vi effektiv tillsyn och kontroll av mindre dricksvattenanläggningar?

I fördjupningskursen har vi fokus på praktisk kontroll i fält. Här ställs inspektören inför vilka metoder som kan användas vid kontroll av mindre dricksvattenanläggningar. Vilka förberedelser bör göras? Vad ska kontrolleras på plats och hur ska det gå till? Hur sker kontroll av analysprotokoll, kontroll av faroanalys och faroanalys med eventuell HACCP? Vad bör ingå i en rapport efter besöket?

Det blir också fokus på hur HACCP för mindre dricksvattenanläggningar kan och ska se ut.

Teori varvas med praktiska exempel och övningar i grupp. Målgruppen är inspektörer som gått FMH:s grundkurs ”Effektiv tillsyn av mindre dricksvattenanläggningar” och erfarna inspektörer som behöver fördjupade kunskaper och mer praktiska tips.

Målet med kursdagen är att få tips och verktyg som förenklar tillsynsarbetet och att förebygga dricksvattenutbrott.

Kursledare är Per Nilsson, livsmedelskonsult och författare. Han har 30 års erfarenhet av dricksvattenfrågor både som inspektör, konsult och internationell expert.

På en dag får du fördjupad kunskap för att nå bäst resultat i tillsynen av små dricksvattenanläggningar.

Välkommen till en inspirerande kursdag!

Program

08.30-09.20 Samling med kaffe/te och smörgås

09.20-09.30 Intro till kursen.

Lars-Eric Sjölander, moderator

09.30- 12.00 *Dricksvattenkontroll i praktiken*

Per Nilsson, dricksvattenexpert och författare

- Förberedelser för kontroll
- Kontroll på plats, vad bör den fokusera på? - övning en priorlista ska skapas.
- Genomgång och synpunkter på grupparbetet

- Undersökningsprogram och kontroll av analysprotokoll
- Vad indikerar olika analysparametrar?

12.00-13.00 Lunch

13.00 - 14.40

- Kontroll av faroanalys och eventuell HACCP
- Hur HACCP fungerar för dricksvattenanläggningar

- Arbete i grupp - praktiskt arbete som utgår från befintliga anläggningar och hur HACCP kan se ut för dessa anläggningar

Övningsuppgift - två exempel från verkliga anläggningar - bilder, filmer, uppgifter om filter och annan utrustning finns. Faroanalys ska göras och krav ska sättas upp från kontrollmyndigheten. En anläggning som försörjer ett antal privathushåll (strax över 10 m³ och mer än 50 personer). Den andra anläggningen är en skola - material finns för övningen

14.40-15.00 Kaffe/te och kaka

15.00-16.20

- Hur HACCP krånglar till det i förhållande till Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter

- Vad får man inte missa att titta på?

Avslutande diskussion och frågestund

ca 16.30 Kursen avslutas

Kurslokal

Samhällsbyggnadshuset
Gustaf Lovéns gata 30 Karlstad
Lokal Vänern, [se länk](#)
<http://kartor.eniro.se/?index=yp&id=14558511&query=>

Målgrupp

Kommunernas miljökontor, länsstyrelsernas personal för livsmedelskontroll, övriga statliga myndigheter och förtroendevalda i nämnder och styrelser.

Konferensavgift

4 995 kronor inklusive kaffe/te, lunch och dokumentation. Vid fler än 2 anmälda personer från en och samma arbetsplats ges rabatt. 5 st eller fler utgår 10 procent rabatt. Priset är exklusive moms.
Sista anmälningsdag är den 21 maj 2022

Logi

Bokning av logi: ring Turistbyrån 054-540 24 70



Beställningsvillkor

Anmälan är bindande och konferensavgiften faktureras 30 dagar netto. Dröjsmålsränta debiteras med 8 % utöver gällande referensränta.

Information

Lämnas av Lars-Eric Sjölander, Forum Miljö & Hälsa på mail info@fmh.se eller telefon: 070-792 56 67.

Anmälan

OBS! Begränsat antal platser.
Anmäl dig via e-post; info@fmh.se

För mer information om våra kurser se <http://www.fmh.se/index.php?id=3340>