



Inbjudan till kurs
**Kvalitetssäkra din tillsyn och
 provtagning**

30 januari 2025
 Digital kurs i Zoom

FORUM
 MILJÖ:HÄLSA

Hur genomför vi effektiv provtagning och koll på Food contact materials (FCM)?

Efter önskemål av livsmedelshandläggare har vi tagit fram en kursdag med fokus på provtagning i redlighetkontrollen. Vad ska provtas, vilka parametrar, hur kan det användas och hur tolkas resultatet? Mögel - är provtagning aktuell, behöver det artbestämmas, vad kan accepteras etc

Temperatur i kontrollen är en annan viktig fråga som vi kommer gå igenom med olika exempel.

Vi kommer också belysa området material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (food contact materials, FCM). FCM är ett nytt kontroll område. Det kan exempelvis handla om transportbehållare, förpackningsmaterial, köksutrustning och porslin, glas och bestick. Alla material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel ska vara tillräckligt beständiga så att de inte påverkar människors hälsa eller livsmedlets kvalitet negativt. Vad säger lagen och vad är det som ska kontrolleras? Doc - document of compliance etc

Målet med kursdagen är att få tips och verktyg som förenklar tillsynen och provtagningen.

Kursledare är Per Nilsson, livsmedelskonsult och författare. Han har 20 års erfarenhet av frågor både som livsmedelsinspektör, rådgivare till livsmedelsföretag och internationell expert.

På en dag lär du dig grunderna i att bli mer framgångsrik, att undvika fallgroparna och nå bäst resultat i tillsyn och provtagning.

Välkommen till en inspirerande kursdag!

Program

08.30-08.50 Samling och test av uppkoppling i Zoom

08.50-09.00 Vilka är FMH? Intro till kursen.

Lars-Eric Sjölander, moderator

09.00 Provtagnings

Per Nilsson, livsmedelskonsult och författare

- Provtagnings i redlighetkontrollen
- Vad ska provtas, vilka parametrar, hur kan det användas, hur tolkas resultatet?
- Mögel - är provtagning aktuell, behöver det artbestämmas, vad kan accepteras, hur ska det rengöras, vilken tid bör företagen få på sig, vilka beslut kan behöva fattas

- Salmonellagarantin - hur fungerar den och vad är det som gäller?

Temperaturer i kontrollen.

- Hur snabbt sker tillväxt i temperaturområdet från 0 grader till 53?
- Måste transporter av kylvaror alltid ske i kyla?
- Är det farligt med skinkan till pizzan när den står framme vid beställning och temperaturen är 17 grader?
- Måste kyld mat alltid värmas upp innan konsumtion till 70 grader?
- Är det ok att varmhålla mat vid lägre temperaturer än 60 grader och hur länge då?
- Hur ser tillväxten av mikroorganismer ut vid nedkylning av livsmedel?
- Hur skapas säkerhet vid bufféer?
- Kan väffelsmet stå i rumstemperatur och hur länge då?
- Hur bestämmer man hållbarheten på livsmedel?
- Måste man hetta upp ostkaka till 70 grader innan den ska konsumeras?

Förpackningsmaterial (food contact materials, FCM)

- Vad säger lagen och vad är det som ska kontrolleras
- Food contact materials (FCM)
- Doc - document of compliance
- Räcker det att materialet är märkt?
- Kan förpackningar återanvändas och hur då?

Andra kontrollfrågor

- Vad kontrollerar man vid sylt- och marmeladtillverkning?
- Vad kan man tillåta vid matlagning utomhus?
- Om en ost har möglat är detta farligt?
- Måste det alltid finnas ett renseri när man hanterar jordiga grönsaker?
- Finns det några hälsofaror vid tillverkning av äpplemust?
- Hur skapas säkerhet vid tillverkning av pesto?
- Var går gränsen mellan att vara godkänd av Livsmedelsverket respektive anmälan till kommunen?

Avslutande diskussion

ca 16.30 Kursen avslutas

Kurslokal

Digitalt i Zoom

Målgrupp

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

Konferensavgift

5 995 kronor inklusive 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.

OBS! En anmälan gäller en inloggning vid en personlig dator. Om fler vill gå kursen krävs fler anmälningar.

Sista anmälningsdag är den 16 januari 2025

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 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>