



inspectera<sup>®</sup>

[webbutbildningar]

Livsmedelshantering  
företag & industrier



# Webbutbildningar

Inspectera har tagit fram flera webbaserade utbildningar. Utbildningskraven ökar och det gäller för det livsmedelshanterande företaget eller organisationen att hänga med och leva upp till lagkrav, kundkrav mm. Med webbaserad utbildning styr man som elev själv över utbildningstiden, kan alltid gå tillbaka för att repetera samt slipper resor och omkostnader.

Precis som i Inspecteras omtyckta lärarledda kurser är webbutbildningarna framtagna av kunniga och kompetenta personer. Kursdeltagaren får fortlöpande testa sina nyvunna kunskaper genom löpande checkfrågor och roliga övningar och efter godkänt slutprov får deltagaren kursdiplom. Webbutbildningar är roligt, praktiskt, ekonomiskt, pedagogiskt och givetvis lärande.





## Webbaserad grundkurs i livsmedelshygien

**Målgrupp:** Kursen vänder sig till alla som jobbar med öppna livsmedel och som saknar aktuell hygienutbildning eller som behöver förnyade kunskaper.

**Mål:** Kursen skall ge grundläggande kunskaper om livsmedelshygien och tar upp följande områden:

- Mikrobiologi – vanligaste mikroorganismernas förekomst och egenskaper.
- Allergi – vad det är, riskerna och hur man undviker att orsaka allergiska reaktioner.
- Hygien – betydelsen av god hygien och hygieniska förhållanden på arbetsplatsen.
- Kontamineringsvägar – identifiera kritiska punkter i livsmedelshanteringen.
- Matförgiftningar – orsaker, omfattning, kostnader, produktansvar och hur man förebygger.
- Egenkontroll – hur jobbar man med kontrollprogram, HACCP och verksamhetsstyrning.
- Lagstiftning – uppbyggnaden av regelverket, vem bestämmer och kontrollerar oss?
- Prov -certifiering

## Webbaserad grundkurs i HACCP

**Målgrupp:** Den eller de på företaget som är ansvarig för livsmedelshantering och kvalitet samt de som kommer att arbeta med eller ansvara för verksamhetens HACCP-plan.

**Mål:** Deltagarna skall lära sig följande:

- Bakgrunderna till HACCP.
- Syftet med en HACCP-plan; lagkrav, ekonomisk vinning och trygghet för konsument.
- Stegen som leder fram till en HACCP-plan.
- Riskanalys; vad är det och hur gör man.
- Vilka är riskerna; mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska eller allergena.
- Specifika kunskaper om några av de vanligaste mikrobiologiska farorna.
- Dessutom får deltagarna praktiska övningar där kunskapen skall tillämpas.



# Fakta om företaget

Inspectera är ett företag med mångårig erfarenhet inom livsmedelshygien och skadedjurskontroll. Vi arbetar med att skapa säkra livsmedel samt bidra till en skadedjursfri miljö för våra kunder. Våra avtal och tjänster anpassas kontinuerligt mot gällande lagstiftning.

Med vårt stora branschkunskande riktar vi oss till alla som är i behov av konsulttjänster och utbildning inom livsmedelshygien, provtagningar, skadedjurskontroll, fågelsäkring, gasningar, samt desinfektion och sanering av mikroorganismer.

En nyhet är att Inspectera tillsammans med kunden kan ta fram certifierbara ledningssystem innefattande miljö, kvalitet och hygien. I allt vårt arbete har vi kunden och dennes behov i fokus.

**Inspectera är certifierade  
enligt ISO 9001 och 14001**



[www.inspectera.se](http://www.inspectera.se)

  
inspectera

