

## UTBILDNING - LIVSMEDELSHYGIEN

### \* VATTENVERK OCH DISTRIBUTIONSNET \*

#### VEM VÄNDER SIG KURSEN TILL?

Kursen vänder sig till alla som producerar eller tillhandahåller dricksvatten oberoende av storlek på anläggningen och under förutsättning att det sker på offentlig eller kommersiell grund. Kravet på utbildning regleras i "Hygiendirektivet", EG 2004/852, Bilaga II, Kap VIII (personlig hygien) och XII (utbildning).

Utbildningskravet gäller även utomstående personal t.ex. entreprenörer eller annan personal som genomför tillfälliga arbeten (beredskap, jourer etc.) i vattenverk och i distributionsanläggning (=i livsmedelslokal) – således inte enbart egen anställd

Utbildningen i livsmedelshygien är anpassad för livsmedlet dricksvatten och för den personal som arbetar på vattenverket och på distributionsnätet samt entreprenörer som arbetar på uppdrag av den som producerar eller tillhandahåller dricksvatten.

#### VILKEN ÄR MÅLSÄTTNINGEN?

Kursen har som målsättning att öka förståelsen för och nödvändigheten av goda hygienrutiner så att dricksvattnet som når användarna är **hälsosamt och rent**.

En viktig del i detta arbete är att säkerställa att samtliga delar i dricksvattenförsörjningen, *från täkt till kran*, omfattas av hygienrutiner som innebär att risker för negativ påverkan på dricksvattnet minimeras och att användarna får ett säkert livsmedel.



#### Kurstillfällen 2012:

Efter överenskommelse med beställaren

**Föreläsare:** Anna Norman

**Kostnad:** Beroende på antalet deltagare, plats och program. **Begär offert.**

I priset ingår dokumentation (s.k. åhörarkopior i färg), kaffe samt diplom.

#### Anmälan:

Sker på [www.provab.se](http://www.provab.se)

Vi förbehåller oss rätten att ställa in kursen vid för få anmällda.

**Mer information:** Kontakta Anna Norman Tel: 013-24 41 93

E-post: [anna.norman@provab.se](mailto:anna.norman@provab.se)

## VAD INNEHÅLLER KURSEN?

Kursen genomförs som ett 4 timmars pass med utbildning riktad mot endera av kategorierna vattenverkspersonal eller personal på distributionsnätet.

Utbildningen kan också genomföras som en hel utbildningsdag (2 x 4 timmar) där de olika kategorierna, blandas - på förmiddagen för vattenverkspersonal och på eftermiddagen för personal på distributionsnätet.

Till kursen hör mallar för provtagning och olika instruktioner och journaler för dokumentation av ledningsnätsarbete, rengöring av reservoarer och hygiennivåer/zoner m.m. Dessa erhålls digitalt efter genomförd utbildning.

Kursen avslutas med ett enklare kursprov i form av "tipsrad" och deltagarna erhåller efter genomförd utbildning ett diplom.

### KUR SINNEHÅLL

#### KATEGORI - VATTENVERKSPERSONAL [4 T]

##### ■ Bakgrund

- Dricksvattenföreskriften
- Definitioner
- Ansvar

##### ■ Kvalitetskrav/Provtagning

- Representativitet
- Provtagningsteknik
- Felkällor

##### ■ Livsmedelshygien

- Krav och regler i lagstiftningen
- Personal- och personlig hygien
- Mikrobiologi
- Rutiner – rengöring, utbildning m.m.

##### ■ Genomgång av checklista

- Revision av livsmedelsanläggning

#### **Kursprov**

Löses med hjälp av kursdokumentation

### KUR SINNEHÅLL

#### KATEGORI - DISTRIBUTIONSNÄT [4 T]

##### ■ Bakgrund

- Dricksvattenföreskriften
- Definitioner
- Ansvar

##### ■ Utbrott i vattenförsörjningen

- Historik

##### ■ Åtgärder och orsaksutredning

- Vilka är kraven i lagstiftningen

##### ■ Nödvattenförsörjning

- Rutiner för nödvattenförsörjning

##### ■ Livsmedelshygien

- Krav och regler i lagstiftningen
- Personal- och personlig hygien
- Att tänka på vid ledningsarbeten

##### ■ Genomgång av journal/instruktion

- Ledningsnätsarbete
- Reservoarer
- Vattenmätare

#### **Kursprov**

Löses med hjälp av kursdokumentation