

Kurs i Trygg mat

Vi i Lilleborg har gleden av å invitere kunder og samarbeidspartnere til vårt fagseminar innen aller type serveringssteder. Fagseminaret vil være av interesse for alle som arbeider med næringsmidler eller som har opplærings- og/eller IK-mat ansvar.

Dato: 20. oktober 2021 kl. 11:30-15:00

Sted: Strømsveien 344, i Lilleborgs lokaler i Oslo

KURSINNHold

Vi ser på tema som:

- Personlig hygiene
- Renhold og desinfeksjon
- Renhold generelt
- Oppvaskmaskin
- IK-Mat med HACCP
- HMS og sikker bruk av produkter

Kurset passer både for personell som drifter spisesteder, eller jobber med mat på institusjoner, storkjøkken, serveringssteder, kiosker og gatekjøkken (HOREKA).

Vi legger vekt på tips og råd fra Mattilsynet/ Folkehelseinstituttet, og de forhåndsregler som en må ta innenfor smitte- og smittevern for Koronaviruset.

Det serveres kaffe/te og vann i pausene.

Pris pr deltaker: 990,- for første deltaker, 890,- for øvrige deltakere fra samme arbeidssted.

Påmeldingsfrist: 13.10.21. Påmeldingen er bindende

Endringer i navn er mulig mot en kostnad på kroner 400,- er mulig.

Påmelding gjøres via www.Lilleborg.no

Kursholder: Guri Kvam, telefon 916 15 115, epost: guri.kvam@lilleborg.no

