

Gör din egen HACCP!

- Studiecirkel för småskaliga livsmedelsföretagare



Ta chansen att arbeta fram ditt företags egen HACCP!

Kursen genomförs vid tre tillfällen där teori och praktiska övningar varvas. HACCP är en engelsk förkortning av Hazard Analysis Critical Control Point och översätts som faroranalys och kritiska kontrollpunkter. Under kursen får du hjälp med att analysera din tillverkning/beredning samt kunskaper om vilka risker som kan förekomma och hur du förebygger dem. HACCP är den metod som alla livsmedelsföretag inom EU ska arbeta efter för att livsmedlen ska vara säkra.

Datum: 17/11, 27/11, 8/12 -2015

Tid: Kl 9:00 -15:00

Plats: Vara Folkhögskola, Vara

Kursavgift: 900 kr (exkl. moms) inkl. mat och fika.
Intyg utfärdas efter genomförd kurs.

Antal platser: 8 st

Anmälan: Senast den 3 november till www.kompass.lrf.se (kod: 23395)

*Anmälan är bindande och kursavgiften debiteras om man uteblir utan att avanmäla sig.
Eventuell avanmälan ska ske senast den 5 november.*

Har du frågor, hör gärna av dig till Johanna Eriksson, Länsstyrelsen
010-224 52 23 eller johanna.s.eriksson@lansstyrelsen.se

välkommen!

Foto: Johanna Eriksson

Adress: Landsbygdsavdelningen, Länsstyrelsen i Västra Götalands län, 403 40 Göteborg

Tel: (växel) 010- 224 40 00 **Webbplats:** www.lansstyrelsen.se/vastragotaland



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN