



Lokaler för honungshantering och info om egenkontrollprogram

Tid: 28 januari 2012 kl: 9.00-15.30

Plats: Vårgårda Wårdshus

Kostnad: 300kr + moms (inkl fika, lunch och kurskompendium)

09.00-09.20 Fika

9.20-12.00 **Att bygga lokaler för honungshantering.**

Christina Kobel, rådgivare på Länstyrelsen, kommer att vara föreläsare. Christina kommer att ta upp:

- Regelverk – vad säger det och varför.
- Ritningsförslag (hygienisk design).
- Bygglov.

Föreläsningen avslutas med en frågestund.

12.00-13.00 LUNCH

13.00-14.00 **Honungshantering hos Fullösa honung.** Boo Buder.

Boo byggde en godkänd livsmedelslokal som var klar 2006. Efter det har han byggt om och anpassat lokalen efter behov. Han har även byggt en lagerlokal. Honungen hos Fullösa honung är Sigillmärkt. Boo visar bilder och berättar om hur han tänkt när han byggt/byggt om och byggt till i sin livsmedelslokal.

14.15-15.30 **Vad innebär egenkontrollprogram och IP certifiering?**

Information om vad egenkontrollprogram och vad IP-certifiering är och står för. Christina Kobel förklarar och visar exempel.

15.30 Fika och hemfärd.



Anmälan senast 22 januari till; www.kompass.lrf.se (Kurskod 150 66)

Anmälan är bindande och kursavgiften debiteras om man uteblir utan att avanmäla sig.

Frågor?

Maja-Lena Främling 031-60 59 67, 070-399 59 67, maja-lena.framling@lansstyrelsen.se eller

Christina Kobel 031-60 56 11, 070-348 59 72, christina.kobel@lansstyrelsen.se

