



## Livsmedelshygienkurs för biodlare

Alla som producerar och säljer livsmedel måste följa de lagar som finns, detta gäller även för biodlare. Denna kursdag kommer att ge er en inblick i hur lagen fungerar och vad ni behöver tänka på.

**Tid:** 3 mars 2012 kl. 09<sup>00</sup> – ca 16<sup>00</sup>

**Plats:** Vårgårda Wårdshus, Vårgårda

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

**09<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>** Livsmedelslagstiftningen gäller även för biodlare. Vad behöver man egentligen tänka på när man hanterar honung och vad säger lagen.  
Lunch 12<sup>00</sup>

Kursen ger övergripande kunskaper om livsmedelssäkerhet. Livsmedelsföretagarens ansvar, spårbarhet och HACCP. Krav på livsmedelslokaler. Kursen ger övergripande kunskaper om livsmedelslagstiftningen, livsmedels-säkerhet, livsmedelshygien. Skapa förståelse för begreppet säkra livsmedel.

Kurspärm utdelas på kursen. Kursledare är Christina Kobel.



**Anmälan:** Senast 26 februari på [www.kompass.lrf.se](http://www.kompass.lrf.se) kurskod: 150 67.

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

**OBS! Det är endast 20 platser per kurstillfälle.**

### Frågor?

Ring Maja-Lena Främling 031-60 59 67, 070-399 59 67, [maja-lena.framling@lansstyrelsen.se](mailto:maja-lena.framling@lansstyrelsen.se) eller Christina Kobel 031-60 56 11, 070-348 59 72, [christina.kobel@lansstyrelsen.se](mailto:christina.kobel@lansstyrelsen.se)



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden