

LIVSMEDELSSÄKERHET & LIVSMEDELSHYGIEN

För småskaliga livsmedelsförädlare på landsbygden

Från idé till trygg, professionell och växande verksamhet

Att förädla livsmedel är mer än hantverk – det är ansvar, kvalitet och förtroende. Den här kursen ger dig både kunskap och konkreta verktyg för att:

- Bygga livsmedelssäkerhet
- Arbeta strukturerat
Minska risker
- Uppfylla lagkrav
Stärka ditt varumärke
Växa hållbart

Kursen är praktiskt inriktad och anpassad för dig som:

- Driver eller vill starta småskalig livsmedelsförädling
- Producerar frukt- och grönsaksprodukter, chark, mejeri, bageri, sylt, dryck eller liknande
- Vill utveckla din verksamhet på ett säkert och professionellt sätt
- Landsbygdensföretagare som vill stärka kvalitet och lönsamhet

Vad får du med dig?

- Praktiska verktyg
- Strukturerad kunskap
- Ökad trygghet i kontakt med myndigheter
- Bättre kontroll över din produktion
- Starkare varumärke
- En stabil grund för tillväxt

Varför gå kursen?

För att:

- Undvika kostsamma misstag
- Slippa osäkerhet kring regelverk
- Bygga långsiktig trovärdighet
- Arbeta smartare – inte bara hårdare
- Skapa en trygg och hållbar verksamhet

MODUL 1 - Företagaransvar, regelverk & start eller ändring av verksamhet

Att lyckas som livsmedelsföretagare kräver mer än god tillverkning.

I denna modul får du en tydlig bild av:

- Vad livsmedelsförädling innebär juridiskt och praktiskt
- Skillnaden mellan primärproduktion och förädling
- Hur regelverket är uppbyggt
- Vad som krävs vid registrering eller godkännande
- Hur myndighetskontroll och riskklassning fungerar
- Hur ansvar ska fördelas i små företag

Du får trygghet i din roll som livsmedelsföretagare och lär dig hur du bygger en stabil grund redan från start eller stärker det du redan har.

MODUL 2 - Mikroorganismer & produktrisker

Mikroorganismer är en naturlig del av livsmedelsproduktionen – men de måste kontrolleras.

Här lär du dig:

- Vilka risker som finns i olika råvaror
- De vanligaste patogenerna i småskalig förädling
- Hur pH, vattenaktivitet och temperatur påverkar säkerheten
- Risker vid fermentering, inläggningar och andra metoder
- Hur klimatförändringar påverkar råvaror och produktion

Du får förståelse för hur små justeringar i processen kan göra stor skillnad för säkerheten.

MODUL 3 - Processkontroll & mätutrustning

En säker produkt bygger på kontroll.

I denna modul får du praktiska verktyg för att:

- Planera ett säkert produktionsflöde
- Arbeta med hygienzoner
- Kontrollera värmebehandling och nedkyllning
- Använda pH-mätare, termometrar och annan mätutrustning korrekt
- Arbeta med provtagning och analys
- Säkerställa råvarukvalitet genom leverantörskontroll

Du lär dig hur du skapar ett system som fungerar – även när verksamheten växer.

MODUL 4 - Hygien, vatten & lokalkrav

I små företag är miljön ofta nära produkten.

Här går vi igenom:

- Personlig hygien i praktiken
- Städprogram och verifiering
- Skadedjursförebyggande arbete
- Krav på lokaler och underhåll
- Vattenkvalitet och från egen brunn

Du får konkreta metoder för att förebygga problem istället för att hantera dem i efterhand.

MODUL 5 - Märkning, spårbarhet & dokumentation

Märkning är mer än etikett – det är juridiskt ansvar.

Du får kunskap om:

- Obligatoriska märkningskrav
- Näringsdeklaration och undantag
- Påståenden som “naturlig” och “ekologisk”
- Spårbarhet och batchsystem
- Hur en återkallelse ska genomföras
- Hur livsmedelsbedrägerier kan förebyggas

Rätt dokumentation skyddar både kunden och ditt företag.

MODUL 6 - Egenkontroll, HACCP & krisberedskap

Ett professionellt företag är förberett – även när något går fel.

Du lär dig:

- Bygga och använda ett fungerande egenkontrollsystem
- Arbeta med HACCP steg för steg
- Övervaka kritiska stympunkter
- Dokumentera och åtgärda avvikelser
- Hantera kriser som elavbrott, felmärkning eller mikrobiologiska fynd
- Kommunicera tryggt med myndigheter och kunder

Detta är modulen som ger dig trygghet i vardagen.

MODUL 7 - Fortsatt arbete & kontinuerlig utveckling

Kunskap är bara början – utveckling är målet.

Här får du:

- En konkret metod för att omsätta kunskap i praktiken
- Ett årshjul för kvalitet och uppföljning
- Checklistor för kontinuerlig förbättring
- Verktyg för att minska personberoende
- Strategier för att växa utan att öka risk

Du går från “säker start” till “hållbar expansion”.