

## **Handledning i utbildning kring Livsmedelshantering för FRG-funktionärer**

**Mål: Att ha kunskap om korrekt hygien och hantering av livsmedel såväl i skarpt läge som i aktiviteter för att undvika sjukdomar och minska risken för smittspridning.**

**Tid:** 3 timmar

### **Förberedelse:**

Ta kontakt med berörd FRG-ansvarig.

Planera datum för fysisk träff. Bra om projektor och dator finns tillgänglig.

Be vid behov FRG-ansvarig skriva ut diskussionsfrågor (bilaga) till alla deltagare och ta med till träffen.

Skriv ut PPT Livsmedelshantering som åhörarkopior för de som vill ha.

Bjud ev in kommunens livsmedelsinspektör/VA-ansvarig som expert till utbildningen.

### **Genomförande:**

Genomför en träff på 3 timmar.

Inled med att berätta om bakgrund till varför denna kursdel har tillkommit.

Gå igenom PPT Livsmedelshantering, fokusera på diskussionsfrågorna.

- Finns lokala variationer? Diskutera.
- Hur jobbar man med dricksvatten i kommunen? Ta reda på.
- Finns checklistor, riktlinjer FRG kan ha nytta av? Undersök.
- Vad finns på Livsmedelsverkets hemsida? Bekanta er med den.

Fundera tillsammans över hur gruppen praktiskt kan jobba vidare med övning i livsmedelshantering utifrån den egna kommunens behov, ca 30 minuter.