



Utbildning för produktionspersonal

- en företagsanpassad utbildning
- I födoämnesallergi
- för produktionspersonal

Beskrivning

Utbildningen har som syfte att utveckla produktsäkerheten beträffande allergener hos ert företag. Deltagarna får insikt om vad allergener är, vad som kan hända om ett allergen hamnar där det inte ska och hur man ska arbeta för att förhindra detta. Deltagarna ska direkt, dagen efter kursen, kunna använda sina nya kunskaper i arbetet.

Utbildningen är kort och intensiv. Teori varvas med diskussioner och eventuellt kan ett grupparbete/övningsuppgift ingå - där deltagarna får möjlighet att praktisera de inhämtade kunskaperna ute på den egna arbetsplatsen.

Tid och plats

Utbildningen förläggs till företaget, omfattning och datum bestäms gemensamt.

Målgrupp

Grupper bestående av 8 -12 personer ger bäst möjligheter för samtliga att komma till tals och ställa frågor.

Mål med utbildningen

Deltagarna ska:

- ökad förståelse för födoämnesallergi och annan överkänslighet
- ökad insikt om hur man arbetar med allergener för att kunna följa gällande lagstiftning och erbjuda säkra livsmedel.

Upplägg och innehåll

förslag

Hel- eller halvdagsutbildning där teoretiska genomgångar varvas med diskussioner. Nedan är förslag på punkter som kan vara av intresse för er verksamhet.

ALLERGI OCH ÖVERKÄNSLIGHET

- Allergi, överkänslighet och intolerans, vad är skillnaden? Jag reder ut begreppen
- Vad är allergi och hur blir man allergisk?
- Vad händer i kroppen vid allergi och vilka symptom kan uppträda?

FÖDOÄMNESALLERGI

- Vad i maten orsakar allergi, vad kan vara ett allergen?
- Hur vanligt är födoämnesallergi?
- Glömda eller gömda allergen - Var finns dolda allergen?
- Återkallelser från företag – vad var orsaken?
- Allergendoser som orsakat reaktioner
- Vad är en korsreaktion?
- Födoämnen som kan ge korsreaktioner



LAGSTIFTNING OCH BRANSCHRIKTLINJER

- Livsmedelsbranschens farobedömningsverktyg - "Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel"
- VITAL – ett frivilligt riskvärderingsverktyg för allergener som används inom industrin

DISKUSSION - PRAKTISK TILLÄMPNING

Analysmetoders pålitlighet?

Vilken rengöringsmetod är tillräcklig?

Rundvandring på anläggningen - hur ser det ut hos oss?

Vad kan vi förbättra?

I dokumentationen ingår t ex: dagens program, åhörarkopior av pp-bilder, "farliga födoämnen", överkänslighet i Sverige, EUs allergenlista inklusive undantag, intressanta webbsidor, ordlista allergiområdet

För prisuppgift kontakta Anne-Li Karlsson Tel. 0706 35 68 23 eller anne-li@allergikompetens.se