

## Utbildning

**Gäller för:** Region Kronoberg

**Faktaägare:** Doris Johansson, Verksamhetschef, Kost och restauranger  
Ellinor Mårtensson, Anticimex

## Syfte

Personal som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper inom livsmedelshygien för att kunna och servera säker mat. Tillräckliga kunskaper är att förstå riskerna i mathantering.

## Ansvar

Avdelningschefen.

## Övervakning/rutin

Introduktion till nyanställda ges av en handledare. Avdelningschefen har ansvar för att personal som hanterar mat i köken går på de utbildningar/möten med tema livsmedelshygien som erbjuds.

## Åtgärdsgränser och korrigerande åtgärder

Personal som hanterar mat ska fortlöpande gå kompletteringsutbildning. Övrig personal utbildas/introduceras av kostombuden och handledaren.

## Dokumentation

Dokumentation görs i form av ett frågeformulär i TILDA, där personal svarar på frågor efter de läst igenom rutinerna i egenkontrollen

Intyg och andra dokument som visar på att utbildning har genomförts sparas i egenkontrollpärmen under utbildningsfliken. Dokumentationen för utbildning sparas i 5 år.

Utbildningar som genomförs i samarbete med Kunskapsutveckling Syd registreras under respektive personals kompetens.