



Inbjudan till kurs

Effektiv tillsyn av mindre dricksvattenanläggningar

31 maj 2018
Sjöfartshotellet
Katarinavägen 26
Slussen
Stockholm

FORUM
MILJÖ&HÄLSA

Hur genomför vi effektiv tillsyn och kontroll av mindre dricksvattenanläggningar?

Dricksvatten är vårt viktigaste livsmedel och vi är beroende av att det är hälsosamt för att hålla oss friska. "Miljökontorets" roll är att kontrollera de livsmedelsföretag som producerar och distribuerar dricksvattnet

Kursen tar upp tillsynen kring mindre dricksvattenanläggningar, dvs. anläggningar som lyder under Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30). Ex livsmedelstillverkare, caféer, restauranger, gemensamhetsanläggningar för privatboende mm ute på landsbygden, små kommunala anläggningar etc.

Teori varvas med praktiska exempel och övningar i grupp. Målgruppen är inspektörer som ska börja göra tillsyn på vattentäkter och erfarna inspektörer som behöver lite fördjupning och mer praktiska tips.

Målet med kursdagen är att få tips och verktyg som förenklar tillsynsarbetet och att förebygga dricksvattenutbrott.

Kursledare är Per Nilsson, livsmedelskonsult och författare. Han har 20 års erfarenhet av dricksvattenfrågor både som inspektör, konsult och internationell expert. På en dag lär du dig grunderna i att bli mer framgångsrik, att undvika fallgroparna och nå bäst resultat i tillsynen av små dricksvattenanläggningar.

Välkommen till en inspirerande kursdag!

Program

08.50-09.20 Samling med kaffe/te och smörgås

09.20-09.30 Intro till kursen.
Lars-Eric Sjölander, moderator

09.30- 12.00
Per Nilsson, dricksvattenexpert och författare

- Inledning och definitioner
- Vattentäkten och vattenverket
- Larmfunktioner
- Problem med dricksvatten
- Reningsteknik och olika typer av filter
- Säkerhetsbarriärer

- Gruppövningar vattentäkter och vattenverk
- Redovisning av gruppövningarna
- Ledningsnät exempel
- Faror och egenkontrollen
- Företagarens ansvar (huvudmannens)

12.00-13.00 LUNCH

13.00 - 14.40

Per Nilsson, dricksvattenexpert och författare

- Hur HACCP fungerar för dricksvatten
- Provtagningsplan med provtagningar
- Myndigheternas ansvar
- Bedömningar, begrepp och mätosäkerhet
- Gruppövningar om analysprotokoll
- Redovisning av gruppövningarna
- Åtgärder efter provtagning

14.40-15.00 Kaffe/te och kaka

15.00-16.20

Per Nilsson, dricksvattenexpert och författare

- Otjänligt vatten
- Gruppövningar - företagare med otjänligt vatten
- Efterarbete med dricksvatten
- Frågestund och avslutning

ca 16.30 Kursen avslutas

Kurslokal

Sjöfartshotellet Katarinavägen 26,
Stockholm, se länk
<https://kartor.eniro.se/?index=yp&query=scandic%20sj%C3%B6fartshotellet>

Tag T-bana till Slussen,, kort promenad till
Sjöfartshotellet.

Målgrupp

Kommunernas miljökontor, länsstyrelsernas
personal för livsmedelskontroll, övriga statliga
myndigheter och förtroendevalda i nämnder
och styrelser.

Konferensavgift

3 995 kronor inklusive kaffe/te, lunch och doku-
mentation. Vid fler än 2 anmälda personer från
en och samma arbetsplats ges rabatt.
5 st eller fler utgår 10 procent rabatt. Priset är
exklusive moms. Sista anmälningdag är
den 27 april 2018.



Logi

Bokning av logi: ring Turistbyrån 08-508 285 00

Beställningsvillkor

Anmälan är bindande och konferensavgiften
faktureras 30 dagar netto. Dröjsmålsränta debiteras
med 8 % utöver gällande referensränta.

Information

Lämnas av Lars-Eric Sjölander, Forum Miljö & Hälsa
på telefon: 070-792 56 67.

Anmälan

OBS! Begränsat antal platser. Anmäl dig via e-post;
info@fmh.se För mer information om våra kurser se
<http://www.fmh.se/index.php?id=3340>