



Inbjudan till kurs

## Utreda matförgiftningar och hitta orsaken?

31 januari 2024  
i Zoom

**FORUM**  
MILJÖ&HALSA

## Alla inspektörer gör tabbar någon gång - lär dig undvika fallgroparna och nå bäst resultat i tillsynen!

Det kan vara nog så svårt att hitta orsaken till en matförgiftning och många gånger avslutas utredningen utan att ansvarsfrågan kan fastställas

Bevisvärigheter och tvekan om utredningen håller kan vara orsaker till detta, men med rätt utredningsmetodik kan man ofta nå längre än man tror! En hållbar utredning kan användas i domstol.

*Per Nilsson*, livsmedelskonsult och författare berättar om hur olika livsmedelsburna utbrott har lösts och även om hur provtagning och analys kan användas. Han kommer in på utredningar av matförgiftningar. Hur går det till?

Hur ser lagstiftningen ut och samverkan med andra, Smittskydd, Livsmedelsverket, Folkhälsomyndigheten Du får lära dig hur provtagning och analys kan användas vid utredning av matförgiftningar.

Case 1 Deltagarna får ett fall att reda ut med hjälp av händelser och ledtrådar. Indelning sker till mindre arbetsgrupper där deltagarna reder ut vad som har hänt.

Exempel på utbrott för att illustrera vilka agens som kan orsaka utbrott och vad man som inspektör bör tänka på

Case 2. Vattenutbrott **Deltagarna får ett fall att utreda och avgöra om polisanmälan ska ske.** Genomgång med slutsatser och resultat, svårigheter, behov av mera kunskaper osv..

Under kursdagen lär du dig att bli mer framgångsrik vid utredning av matförgiftningar

Välkommen till en inspirerande dag!

## Program 31 jan 2024

08.30-08.50 Samling test av uppkoppling

08.50-09.00 Intro till kursen.

*Lars-Eric Sjölander, moderator*

09.00- 11.45 Introduktion till utredningar om matförgiftningar  
- Gällande lagstiftning Utreda matförgiftningar hur går det till?

- Samverkan med andra, smittskydd, Livsmedelsverket, Folkhälsomyndigheten

- Provtagningens roll vid utredning av livsmedelsburna utbrott

*Per Nilsson, livsmedelskonsult, författare och internationell expert*

11.45-12.45 Lunch

12.45-13.45

- Info om mikroorganismer, symtom, inkubationstider, tillväxt, temperaturer

- Info om olika livsmedel, förekomst av olika mikroorganismer och hur de kan bli ett problem

- Exempel på utbrott för att illustrera vilka agens som kan orsaka utbrott och vad man som inspektör bör tänka på.

Case 1

Deltagarna får ett fall att reda ut med hjälp av händelser och ledtrådar.

Indelning sker till mindre arbetsgrupper där deltagarna reder ut vad som har hänt. Arbetsuppgifter delas ut där tiden för utredning och svar begränsas.

Genomgång med slutsatser och resultat, svårigheter, behov av mera kunskaper osv.

14.40-15.00 Kaffe/te och kaka

15.00-16.10

Case 2

Deltagarna får ett fall att utreda och avgöra om polisanmälan ska ske. Vilka fakta ska samlas in från början? En del fakta kan bara samlas in då och försvinner sedan.

Avslutande diskussion

ca 16.30 Kursen avslutas senast

## Kurslokal

Digitalt i zoom

## Målgrupp

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

## Konferensavgift

5 695 kronor 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.

OBS! Ni kan välja på att ta kostnaden på årets eller nästa års budget.

OBS! En anmälan gäller en inloggning vid en personlig dator. Om fler vill gå kursen krävs fler anmälningar.

Sista anmälningdag är fredag den 26 januari 2024



## 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](mailto:info@fmh.se) För mer information om våra kurser se <http://www.fmh.se/index.php?id=3340>