



Utbildning i dricksvatten

för små dricksvattenanläggningar för livsmedelsverksamheter

Har du egen vattentäkt eller tillgång till en mindre dricksvattenanläggning och har eller planerar att starta – en livsmedelsverksamhet såsom café, gårdsbutik, livsmedelstillverkning eller liknande? Då är denna utbildning för dig.

Utbildningen ger dig praktisk och aktuell kunskap om hur du säkerställer ett säkert dricksvatten som uppfyller gällande krav – utan onödiga kostnader. Kursen är särskilt anpassad för mindre verksamheter och utgår från deltagarnas egna förutsättningar. Du är välkommen att ta med beskrivningar av din anläggning, analysprotokoll, fotografier och annat underlag som vi gemensamt kan diskutera.

Kursen genomförs vid två tillfällen om 3 timmar respektive 2 timmar. Alla deltagare får presentationsmaterialet som åhörarkopior. Frågor kan även ställas under eller efter avslutad kurs. Samtliga deltagare erhåller kursdiplom.

Kursinnehåll:

- Gällande regler för dricksvatten
- Vem som omfattas av kraven
- Möjliga undantag – och hur de söks
- Provtagning och tolkning av analysprotokoll
- Vad som gäller idag och vad som förändras 2026
- Nödvändiga åtgärder och hur du skapar tillräcklig säkerhet
- Hur du håller nere kostnaderna
- Myndigheternas kontroller
- Hur vattentäkten fungerar, filterlösningar och underhåll

Välkommen till en praktisk, dialogbaserad och användbar utbildning anpassad efter din verksamhet och dina behov.

Kursavgift: fri för medlemmar Ydre Näringsliv, övriga 1.000 kr.

Kursdagar: 16 febr. kl 17.30–21.00 och 18 mars kl. 18.00–20.30

Plats: Kinda-Ydre Sparbank Österbymo

Anmälan senast 12 februari till: tomas.ydre@outlook.com 070-550 42 23 Tomas

Kursledare: Profox Per Nilsson 070-325 75 95

BYGG & HANTVERK

HANDEL & SERVICE

INDUSTRI & VERKSTAD

JORD & SKOG

MARK & ANLÄGGNING

TJÄNSTEFÖRETAG

TRANSPORT

TURISM