

Information om Livsmedelsverket

Livsmedelsverket är den statliga myndigheten för frågor som gäller livsmedel, inklusive dricksvatten. Livsmedelsverket ska i konsumenternas intresse verka för säkra livsmedel av hög kvalitet, redlighet i livsmedelshandlingen och bra matvanor.

Livsmedelsverkets mål är att alla livsmedel ska vara säkra och att konsumenterna ska ha tillräcklig kunskap om mat och matvanors betydelse för att kunna göra medvetna val.

Livsmedelsverket ska:

- Utarbeta regler inom livsmedelsområdet.
- Utöva tillsyn enligt Livsmedelslagen samt leda och samordna livsmedelskontrollen.
- Informera om viktiga förhållanden på livsmedelsområdet.
- Aktivt medverka till att riksdagens och regeringens riktlinjer i fråga om kost och hälsa fullföljs.
- Verkställa utredningar och praktiskt vetenskapliga undersökningar om livsmedel och matvanor samt utveckla metoder för livsmedelskontrollen.

På Livsmedelsverket i Uppsala arbetar cirka 330 personer. Ytterligare cirka 200 medarbetare återfinns på slakterier, köttanläggningar och gränskontroller runt om i landet.

För mer information om Livsmedelsverket se vår webbplats www.livsmedelsverket.se



**LIVSMEDELS
VERKET**

Box 622, 751 26 Uppsala

INBJUDAN TILL UTBILDNING

Livsmedelsverket i samarbete med SGU, MSB, SMHI, Svenskt Vatten, Naturvårdsverket m.fl.

Krishantering för olyckor vid vattentäkt

- Umeå 1-3 september
- Hässleholm 29 september-1 oktober
- Sigtuna 10-12 november



Sanering pågår efter tankbilsolycka 2008.

Foto: Per-Erik Nyström

Utbildningens syfte och målgrupp

Utbildningen är till för att skapa "spetskompetenser" i varje region/län, för att förstärka regionens förmåga att hantera kriser vid förorening vid vattentäkt, förhindra allvarliga konsekvenser för samhället och att genom mer kunskap öka kommunernas förmåga att fatta beslut och vidta snabba åtgärder.

I första hand vänder sig utbildningen till dricksvattenproducenter, i andra hand till miljökontor och intresserade länsstyrelser samt restvärdeledare. För att få jämn spridning över landet kan ett urvalsförfarande komma att ske vid många anmälningar.

Det är önskvärt att även miljökontoren finns representerade i utbildningen för att tillföra diskussionerna ytterligare en dimension.

BAKGRUND

Snabba och rätt utförda åtgärder vid föroreningar som drabbar vattentäkter kan vara helt avgörande för samhället. Att i sent skede åtgärda en förorening, alternativt ordna nya vattentäkter, kostar stora summor om vattentäkten i ett samhälle blir för längre tid eller permanent obrukbar.

Vilka kunskaper måste man ha och vilka förberedelser kan man göra för att minska eller undvika svåra skador vid en händelse eller kris där en förorening hotar vattentäkter? Denna och liknande problemställningar har genom åren diskuterats inom SAMVA* (Samverkansgruppen för vattenförsörjning och vattenkvalitet).

Utbildningen har planerats av en arbetsgrupp med personer från SAMVA; Livsmedelsverket, SGU, representanter från länsstyrelser, Svenskt Vatten, VAKA, SMHI, dricksvattenproducenter, räddningstjänst, miljökontor samt några erfarna konsulter från Livsmedelsverkets projektverksamhet.

*SAMVA bildades 1991 och är nu under ombildning med anledning av Livsmedelsverkets nya nationella dricksvattenansvar. SAMVA har fram till och med 2009 bestått av ett flertal centrala myndigheter, Försvarsmakten, Länsstyrelser, Sveriges Kommuner och Landsting, Svenskt Vatten, och några dricksvattenproducenter.

UTBILDNINGENS INNEHÅLL

Utbildningen kommer att innehålla föreläsningar och gruppdiskussioner runt några "typfall" av händelser med verklighetsbakgrund.

De scenarier som kommer att diskuteras är vattentäkter i grundvatten i ås, i jord och berg samt ytvatten (rinnande och sjö).

Det kommer också att finnas möjlighet att ta med och diskutera kursdeltagarnas egna "insatsplaner" för en olycka vid en vattentäkt.

Ur innehållet:

- Vattnets väg, hur läsa "landskapet" och geohydrologisk information
- Föroreningstransport i mark och vatten
- Räddningstjänst
- Lagstiftnings- och försäkringsfrågor
- Information om och från aktörer som polis, räddningstjänst, restvärdesledare, länsstyrelser, SMHI, MSB, Naturvårdsverket
- Provtagning och sanering
- Expertstöd

FÖRELÄSARE

Eva-Marie Abrahamsson, AKRAB/VAKA

Lena Blad, Göteborg Vatten/VAKA

Claes-Håkan Carlsson, MSB

Helena Dahlgren, SGU

Fritjof Fagerlund, Uppsala Universitet

Carl Granström, SMHI (preliminärt)

Josef Källgården, SGU

Henrik Mikko, SGU

Peter Norberg, Weedo/VAKA

Christina Nordensten, Livsmedelsverket

Per-Erik Nyström, Livsmedelsverket

Anders Pålsson, Kristianstad kommun, Räddningstjänsten/VAKA

Allan Rodhe, Uppsala Universitet

Ulf Skorup, Advokatfirman Åberg & Co

Dricksvattenproducenter, regionala representanter

Försäkringsbranschen

Länsstyrelsen, regionala representanter

Rikspolisstyrelsen, regionala representanter

ANMÄLAN, BOENDE OCH AVBOKNINGSREGLER

● Umeå, 1-3 september

Sista anmälningsdag: 30 juli

Bokning av hotellrum: 45 rum finns reserverade för Livsmedelsverket fram till 9 augusti – ring Scandic Umeå Plaza på tel. 090-205 63 00/14. Rummet betalas av deltagarna. Priser 931 kr alt. 1 036 kr inkl moms per natt.

Avbokning av hotellrum: görs så snabbt som möjligt, dock senast kl 18 dagen innan.

● Hässleholm, 29 september-1 oktober

Sista anmälningsdag: 21 augusti

Bokning av hotellrum: 40 rum finns reserverade för Livsmedelsverket fram till 31 augusti – ring Hotell Statt på tel. 0451-890 00 eller e-posta till info@statt.se. Ange 39813 vid bokning. Rummet betalas av deltagarna. Pris 909 kr inkl moms per natt.

Avbokning av hotellrum: görs så snabbt som möjligt, dock senast kl 18 dagen innan.

● Sigtuna, 10-12 november

Sista anmälningsdag: 15 oktober

Bokning av hotellrum: 40 rum finns reserverade för Livsmedelsverket fram till 27 september – ring Sigtunahöjden Hotell och Konferens på tel. 08-592 577 00. Rummet betalas av deltagarna. Pris 1 664 kr inkl moms per natt.

Avbokning av hotellrum: görs så snabbt som möjligt, dock senast 4 veckor innan.

KOMMANDE KURSER

Utbildningsdag om export av livsmedel
20 oktober i Uppsala

Förvaltningsrätt och sanktioner
21 april och 21 oktober i Uppsala
(årligen återkommande)

Fisk och skaldjur – att tänka på vid inköp av färsk och fryst fisk och skaldjur
FLYTTAD TILL HÖSTEN

ANMÄLAN 2010

Härmed anmäler jag mig till utbildning om Krishantering för olyckor vid vattentäkt

1-3 september, Umeå

29 september-1 oktober, Hässleholm

10-12 november, Sigtuna

Namn*	Befattning*
Arbetsplats/Företag*	Avdelning/enhet
Postadress:	Postnummer och ort*
E-postadress:	Telefon dagtid:
Faktureringsadress*:	
Ev. referensnamn/kod	Organisationsnummer*
Postnummer och ort*	
Specialkost	

* Obligatoriska uppgifter för att anmälan ska vara giltig. Kontakta gärna er ekonomiavdelning eller motsvarande för korrekt fakturaadress.

B**Begränsad
Eftersändning**Vid definitiv eftersändning återsänds försändelsen med den nya adressen på baksidan (ej adressidan).

Det här är kursverksamheten

Kurser är en del av Livsmedelsverkets informationsutbud. Kurserna för ut och förtydligar aktuella ämnen inom verkets verksamhetsområde.

Varje år arrangerar Kursverksamheten omkring 20 kurser och utbildningar.

KONTAKTA
oss på telefon 018-17 55 00 vx.:

Anna Carlbom Härd
Bibbi Fagrell
Lisa Granefjäll

ABONNERA
på våra kursprogram www.livsmedelsverket.se/kurser

PRAKTISKA FRÅGOR

Tid och plats:

Umeå 1-3 september – Umeå Plaza, Storgatan 40, 903 26 Umeå

Hässleholm 29 september- 1 oktober – Hotell Statt, Stortorget, Box 40, 281 21 Hässleholm

Sigtuna 10-12 november – Sigtunahöjden Hotell och Konferens, Hertigvägen 7, 193 28 Sigtuna

Avgift: 6 500 kronor per person (exkl. moms.)

I priset ingår lunch och kaffe under 3 dagar och gemensam middag dag 1 och 2.

Observera att hotellrum bokas i förväg och betalas av var och en på plats!

Anmälan: är giltig endast om fält markerade med * är ifyllda och görs via

- webbplats: www.livsmedelsverket.se
- e-post: kursverksamheten@slv.se eller
- per post: Livsmedelsverket, Kursverksamheten, Box 622, 751 26 Uppsala

Bekräftelse:

Livsmedelsverket skickar bekräftelse per e-post 14 dagar före kursstart. Fakturering sker efter avslutad kurs.

Avbokning av utbildning:

Kostnadsfri avbokning kan göras fram till sju dagar före utbildningsstart.

Frågor om kursens innehåll, kontakta:

Christina Nordensten 018-17 57 68 och Per-Erik Nyström 018-17 53 61

UPPLYSNINGAR:

Kursverksamheten Lisa Granefjäll 018-17 55 44

Frankeras inte.
Mottagaren
betalar portot.

LIVSMEDELSVERKET

Kursverksamheten

SVARSPOST

Kundnummer 20206589

758 55 Uppsala



LIVSMEDELS
VERKET

Box 622, 751 26 Uppsala