

Åtta timmar vid datorn kan förhindra matförgiftning

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Hundratusentals människor blir matförgiftade i Sverige varje år och orsaken är ofta okunskap. Men nu kan man få kunskapen till sig på ett lättare sätt, genom åtta timmar vid datorn.

Brott mot livsmedelslagen leder sällan till åtal, trots att det, enligt Livsmedelsverket, är hundratusentals människor som årligen drabbas av matförgiftning i Sverige. Ofta är det bristande hygien vid livsmedelshandling som ligger bakom.

Och även om Livsmedelsverket har tagit fram en vägledning, för att sådana här brott lättare ska kunna åtalas, så är naturligtvis förebyggande åtgärder att föredra.

Inte obligatoriskt

I våras startade Meny den webbaserade kursen Hygienkörtet. Den har arbetats fram efter Livsmedelsverkets förslag på basutbildning i livsmedelshygien (rapport 8, 2006). Ett tag såg det ut som att det skulle bli obligatoriskt med ett Hygienkörtet för alla som arbetar med oförpackade livsmedel, men så blev det inte.

– För näringsidkarna är hygien viktiga och vi har många både små och större företag som anmäler sig till kursen, berättar Maria Lingaas, utbildningsledare på Meny.

Meny har ett uppdrag att höja kompetensen inom små och medelstora företag inom livsmedel och bioteknik – och sådana finns det tusentals av. Tanken är att modern teknik ska användas, för i små företag kan det vara svårt att exempelvis skicka iväg någon på kurs en vecka. När ska man hitta den luckan i produktionen?

Kort startsträcka

Meny satsar bl a på webbaserad utbildning. Sedan starten 2001 har drygt 30 webbbase-



På Bertil Eriksson slakteri tog åtta personer Hygienkörtet via webben. Från vänster syns sju av dem: Daniel Eriksson, Mats Molinder, Henric Nilsson, Mats Haglund, Jonny Nilsson, Erik Eriksson och Karl-Gösta Eriksson. På bilden saknas Per-Olov Eriksson.

rade kurser utvecklats och den nyaste i samlingen är ett hygienkörtet. Det är en kurs som man startar när man själv vill. Det enda som behövs är egentligen att man har anmält sig på www.meny.se och fått ett avtal påskrivit av arbetsgivaren.

Kursen innehåller avsnitt om mikrobiologi, matförgiftningar, personlig hygien, renhållning, egenkontroll och lagar.

– Jag lärde mig mycket nytt, men framför allt lärde jag mig varför man gör som man gör. Det är ungefär som när man tar vanligt körkort, mycket kunskap är rent logisk, men man vet inte varför man ska göra så eller så, säger Martin Nilsson på Mälarchark, som är en av dem som tagit hygienkörtet på nätet.

Webbkurs utan dator

– Kursen tar ungefär åtta timmar att genomföra. Från det att du får ditt lösenord har du

tillgång till den under en månad, berättar Maria Lingaas.

Skulle man inte ha någon dator, behöver det inte vara något problem.

– Vi rekommenderar gärna de lärocentra som finns runtom i landet.

Eller också kan man göra som på Bertil Erikssons Slakteri i Krylbo. I somras tog åtta av de 13 anställda Meny's hygienkörtet på en vecka. Trots att de bara hade tillgång till en enda dator.

– Vi var så många som skulle gå och dessutom var flera väldigt ovana vid datorer, så jag skrev ut det mesta av kursen på papper och så gick de in på nätet och gjorde testerna, förklarar förman Jonny Nilsson. ■