

Menyörkortet Livsmedelshygien är en av landets mest framgångsrika utbildningar i livsmedelshygien och har blivit något av en branschstandard för personer som hanterar färska och frysta livsmedel.

AV LENNART WIKSTRÖM

Hygien på menyn

Det talas ofta om behovet av kompetenshöjning i livsmedelsbranschen, och det har startats många olika projekt för att erbjuda utbildningar. Det första de brukar komma fram till är en grundläggande utbildning i livsmedelshygien.

Att det blir just livsmedelshygien är fullt förklarligt, eftersom det är en grundläggande gemensam nämnare. Problemet är att utbildningarna ofta läggs ner för att de blir för komplicerade och inte når ut till tillräckligt många.

Långlivad

I den flora av utbildningar som erbjuds och erbjuds gör Menyörkortet Livsmedelshygien ett långlivat och framgångsrikt undantag. Menyörkortet är en åtta timmars webbaserad basutbildning för alla som hanterar förpackade livsmedel och livsmedel som är beroende av kyl eller frys.

– Sedan vi startade utbildningen 2007 har 2 250 personer gått utbildningen på svenska och 1 650 har tagit Menyörkortet, berättar Maria Lingaas, utbildningsledare på Meny.

Utbildningen bygger på ett förslag till basutbildning som togs fram av Livsmedelsverket 2006 och uppfyller även de befintliga krav som gäller för hantering av livsmedel i Danmark, Finland och Norge. Numera är den något av en standard och det har blivit ett enkelt sätt för livsmedelsföretagen att se till att deras personal har hygienkompetens vid genomförande av HACCP.

Tillgänglig

– Syftet med utbildningen är att så många som möjligt ska gå den för att få en grundläggande utbildning. Den låga

kostnaden på 1 250 kronor per deltagare och att du kan gå kursen oberoende av var du bor eftersom den erbjuds på distans gör den lättillgänglig.

Meny erbjuder också andra utbildningar i samma format, bland annat ett menyörkort i mat och klimat.

– Från början hade vi ett mycket bredare utbud, berättar Maria, men den stora efterfrågan har varit på livsmedelshygien, där finns de tydliga kraven. Vi kommer att utveckla modellen även för andra områden. Den är lättarbetad och vi vet att den fungerar. ☛

Menyörkort Livsmedelshygien

Menyörkort Livsmedelshygien är en åtta timmars webbaserad basutbildning i livsmedelshygien för alla som hanterar livsmedel. Kursen är utarbetad efter Livsmedelsverkets förslag på basutbildning i livsmedelshygien. Den uppfyller de befintliga nordiska kraven på personer som hanterar livsmedel, och utgör en lämplig grund för dem som ska utbildas i HACCP.

I kursen ingår följande områden:

- Mikrobiologi
- Matförgiftningar
- Personlig hygien
- Renhållning
- Egenkontroll
- Lagar

Kursen är fristående, man startar när man vill och arbetar helt på egen hand. Den tar cirka 8 timmar och kan genomföras antingen i flera delar eller i ett sträck. Den består av eget arbete via Internet, och avslutas med ett interaktivt test med frågor som täcker de olika kunskapsområdena.

Kursinnehållet bygger på verklighetsbaserade fall i olika livsmedelsmiljöer, och teoriavsnitten varvas med korta självtest.

Menyörkortet inom livsmedelshygien kostar 1 250 kronor per person exklusive moms.

Meny

Meny startade år 2000 som ett expertkompetensprogram bekostat av KK-stiftelsens och har som övergripande mål att höja kunskapsnivån hos små och medelstora livsmedelsföretag. Detta ska man göra genom att ta fram utbildningar och andra aktiviteter anpassade till företagets och deras medarbetares behov av kompetensutveckling. Detta skall i sin tur leda till en ökad nationell och internationell konkurrenskraft hos de företag, som deltagit i programmets aktiviteter.

Meny erbjuder företagen webbaserade utbildningar, Menycirklar, mentorskapsprogram och Studenter i Småföretag.

Bakom Meny står ett konsortium bestående av Sveriges lantbruksuniversitet, SIK, Lunds universitet, Umeå universitet och Linnéuniversitetet. Verksamheten har stöd från KK-Stiftelsen och flera regioner i Sverige.