

# Hygien- körtkort, in English please!

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN

FOTO: JAN ANDERSSON Nu kan även icke-svenskspråkiga medarbetare få en basutbildning i livsmedelshygien på ett enkelt sätt. Meny har tagit fram sitt webbaserade Hygienkörtkort på engelska och arbetar även med en rysk varaint.

För snart ett år sedan gav jordbruksminister Eskil Erlandsson Livsmedelsverket i uppdrag att göra en utredning om hur ett frivilligt hygienkörtkort skulle kunna se ut. I slutet av november låg utredningen klar och nu återstår att se vilket beslut regeringen fattar.

Redan idag är det många livsmedelsinspektörer som rekommenderar t ex restaurangägare att skaffa en basutbildning i livsmedelshygien och för de flesta företag är det en självklarhet att personalen utbildas kontinuerligt. Meny's webbaserade Hygienkörtkort tar i genomsnitt en dag att genomföra och passar för livsmedelsproducenter, storkök, restauranger m fl. Inte minst är det ett praktiskt utbildningssätt för mikroföretagare som har svårt att gå en utbildning på dagtid, eller för företag som tar in extrapersonal under vissa säsonger. Nu finns det även möjligheter för den som inte talar svenska att gå kursen.

– Vi ser redan idag att kursdeltagarna har flera olika nationaliteter och det är en av anledningarna till att vi nu tar fram kursen på flera språk, berättar Meny's utbildningsledare Maria Lingaas.



Meny's utbildningsledare Maria Lingaas berättar att det nu även går att ta Hygienkörtkortet på engelska. Dessutom håller en rysk version på att tas fram.

Efter godkänd examination får kursdeltagaren ett "körtkort" som bevis.

Först ut är Hygienkörtkortet på engelska, men Meny arbetar även på en rysk version. – Livsmedelsindustrin har efterfrågat Hygienkörtkortet på ryska, eftersom det finns många säsongarbetare från de baltiska länderna, förklarar Maria Lingaas.

## Enkelt med webben

Meny startade kursen Hygienkörtkortet i maj 2007 och sedan dess har ca 700 personer gått den. Kursen, som bygger på det förslag på en grundläggande hygienutbildning som Livsmedelsverket tog fram 2006, är helt webbaserad och självinstruerande och avslutas med en examination med flervalsfrågor.

– Våra kursdeltagare har väldigt olika kunskapsnivåer vad gäller datorer, men ändå klarar de allra flesta att ta kortet på runt åtta timmar, vilket känns väldigt bra att se, säger Maria Lingaas.

Omkring 90 procent av dem som tog Hygienkörtkortet under 2007 hade aldrig gått någon webbaserad kurs tidigare. Ändå kan man utläsa i de kursutvärderingar som görs kontinuerligt, att deltagarna känner sig trygga med metoden.

– Eftersom kursformen upplevs så

trygg, så kändes det naturligt att vidareutveckla kursen. Nu ser vi fram emot att examinera även engelsktalande och så småningom rysktalande deltagare, säger Maria Lingaas.

## Snabba uttryckningar

Tidigare har de flesta deltagarna i Meny's utbildningsaktiviteter kommit från livsmedelsindustrin. Men i och med Hygienkörtkortet möter man också helt nya kundgrupper, som restaurangbranschen och enmansföretag. Maria Lingaas berättar att det ibland kan vara bråttom att få en utbildning och det brukar inte vara något problem.

– Man kan starta samma vecka som man har anmält sig. Vi har till och med exempel, där en företagare har ringt upp och behövt ett bevis på utbildning i livsmedelshygien att visa upp för kommunens livsmedelsinspektör redan dagen därpå. Det har gått att ordna det också. Bara man har klarat examinationen, så kan vi skicka iväg beviset, det vill säga själva körtkortet, avslutar Maria Lingaas. ■