

# Menykörkort lockar mikroföretag

Från företag med tusentals anställda till det lilla mikroföretaget – Menykörkortet Livsmedelshygien fungerar för hela spektrat. Mikrobiologin är det som ger flest aha-upplevelser.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN

När Meny startade sin verksamhet för elva år sedan, var målgruppen små och medelstora livsmedelsföretag. Men sedan den webbaserade kursen Menykörkortet Livsmedelshygien togs fram, har en helt ny grupp av företag anslutit sig.

– Nu har vi en stor del mikroföretagare bland våra kunder, inte bara rena livsmedelsproducenter, utan även små restauranger och gatukök, säger Yngve Andersson på SIK, som är biträdande programdirektör på Meny.

Maria Andersson är en av dem. Till professionen är hon socialpedagog, men fr o m i år ska hon spendera somrarna som caféägare i Nössemark, där hon ska servera hembakat kaffebröd och lättare lunchrätter. Förberedelserna pågår för fullt. Det är mycket som ska fixas och hon har inte hittat någon samlad information om vad som egentligen krävs för att driva ett café.

## Myndigheten i nacken

– Nej, det får man leta reda på själv. Jag har varit ute mycket på nätet och letat, men också haft en tät kontakt med miljö- och hälsoskyddskontoret.

Det hon visste från början, var att hon behövde en hygienutbildning.

– Jag letade på nätet efter kurser, hittade Menykörkortet och tyckte att det verkade himla smidigt. Bra att inte behöva åka iväg någonstans eller ta ledigt från jobbet. Nu gjorde jag det hemifrån, efter att ha kollat att miljö- och hälsa godkände utbildningen.

Menykörkortets helt webbaserade form passar såväl stora som små företag. En fördel för många mindre företag är att det blir en kort väg från att man bestämt sig för att gå kursen, tills att man får sina inloggningsuppgifter.

– När man går en hygienutbildning har man ofta miljömyndigheten flåsandes i nacken, berättar Bahram Azmoudeh, som driver Grönsakstorgets gatukök i Göteborg.

Inspektören tipsade honom om att det fanns webbaserade utbildningar, som dessutom inte kostade så mycket.

– Jag blev stressad över att behöva gå en kurs, men det är bra att kravet finns. Vi invandrare har så olika grundkunskaper, säger Bahram Azmoudeh, som själv kommer från storstaden Teheran.

## Köpa handskar

Han tycker att den webbaserade formen fungerade bra och menar, att kursen har ett lätt språk, som säkert även passar



Smarriga marängar och annat hembakat kommer Maria Andersson att servera på Nössemarks café i sommar – på ett livsmedelssäkert sätt.

invandrare som inte har varit lika länge i Sverige som han. Nackdelen var väl att han hade så bråttom att han inte tog några anteckningar och idag kan han sakna att inte ha något att gå tillbaka till.

Maria Andersson tog en vecka på sig att genomföra kursen.

– Jag antecknade mycket under tiden och fick bra checklistor över saker, som är bra att tänka på i rutinerna, såsom separata moppar och hinkar, att jag behöver skaffa handskar och kolla över att försäkringarna gäller vid exempelvis matförgiftning.

Såväl Maria Andersson som Bahram Azmoudeh hade branschfarenhet redan innan de fick kravet på sig att skaffa en hygienutbildning.

– Mycket av kursinnehållet kunde jag redan, som hur man ska städa. Men den mikrobiologiska biten var ny för mig, hur bakterier växer och vid vilka temperaturer, fortsätter Bahram Azmoudeh.

Maria Andersson har samma erfarenhet:

– Min mamma har drivit caféet tidigare, så jag har jobbat där. Jag har alltid varit noga med att hålla rent och med den egna hygien, men kursen gav mig ändå flera aha-upplevelser. Tänk att ett litet sår kan få så allvarliga följder! □