

Hygienutbildning för alla

Över 2 000 personer har anmält sig till Menykörkortet Livsmedelshygien sedan starten för knappt fem år sedan. Allt fler deltagare kommer från Källbergs. Där ska även de som arbetar på verkstaden få utbildningen.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN



Webbaserade utbildningar passar Källbergs i Töreboda. Petter Svensson har sett till att även Ann-Charlotte Johansson och hennes kolleger har fått tid att gå Menykörkortet.

– När vi började utveckla utbildningen la vi ner mycket arbete på att ta fram en pedagogik som gör det lätt att ta till sig faktaavsnitten. I körkorten varvas fakta med fall från verkligheten. Det är en metod som har visat sig mycket framgångsrik även för dem som inte har svenska som förstaspråk eller på annat sätt har svårt eller är ovana att ta till sig skrivet material, förklarar Menys programdirektör Margareta Stigson.

– Tack vare det webbaserade formatet är det många företag som kan låta sin personal gå utbildningen, utan att avvara dem i produktionen någon längre tid åt gången. Just det är en fördel som tilltalar Källbergs i Töreboda.

Företaget, som ägs av danska Danaeg, har ca 85 anställda och en omsättning på runt 350 Mkr. I fabriken tillverkas ägg-baserade ingredienser till bl a bagerier, majonnästillverkare och färdigmatsproducenter. Under den senaste treårsperioden har majonnäsprodukterna ökat med över 100 procent.

Som ketchup

– Konsumenterna ändrar sitt beteende och idag köper fler färdiga såser istället för pulver. Dessutom ökar exporten, bland annat till Ryssland, Senegal, Moldavien, Ukraina och Dubai. I många av de här länderna använder man majonnäs som

vi använder ketchup, förklarar Petter Svensson.

Han är både produktions- och personalchef och har en bra överblick över vad företaget behöver investera i.

– Vi investerar just nu stora pengar i ny utrustning, men även i utbildning. Kompetensfrågor är alltid viktiga, men vi har varit dåliga på att utbilda vår personal tidigare. Nu tar vi ett helhetsgrepp på alla som arbetar i produktionen.

Petter Svensson berättar att man har satt ihop en trestegsutbildning, där Menykörkortet Livsmedelshygien är ett av stegen.

– Även de i verkstaden ska ta Menykörkortet. Det är viktigt att de som förflyttar sig mycket i fabriken kan mer om livsmedelssäkerhet, som ombyten och handtvätt.

Bättre förståelse

Ann-Charlotte Johansson är processoperatör och har just klarat Menykörkortet.

– Jag har ju hygienutbildning tidigare, bland annat från gymnasiet, men efter den här kursen gick jag hem och tittade på mina skärbrädor på ett helt nytt sätt, säger Ann-Charlotte och syftar på det avsnitt som beskriver hur lätt det är att föra med sig smitta hemifrån till jobbet, om man slarvar med hygienrutinerna vid matlagningen hemma.

– Kunderna måste ju kunna lita på våra produkter och då har jag ett ansvar för det arbete jag gör.

Det var första gången som Ann-Charlotte Johansson gick en webbaserad utbildning.

– Det var inga problem alls. Jag satt ett par timmar i taget vid tre tillfällen. Det var skönt att kunna dela upp utbildningen. Det mesta i kursen kände jag till, men nu har jag mer förståelse för varför man gör det man gör, säger Ann-Charlotte Johansson.

Fabriken har funnits länge och har byggts till och om i olika omgångar. Flöden förbättras hela tiden. Nu ska södra delen av fabriken byggas om och moderniseras. Även norra delen kommer inom kort att förändras med ännu tydligare slussar och zonindelning.

– Det innebär ordentliga zoner för att minska risken för kontamineringar, säger Petter Svensson.

Under tiden fortsätter personalen att logga in sig på den webbaserade kursen, en efter en. □