



Hygieneakademiet

Økt kompetanse når det passer for deg

*E-læringsprogram
for næringsmiddel-
industrien*



Hygieneakademiet

- Praktisk, effektivt og fleksibelt

Nettbaserte kurs som passer for alle som jobber med næringsmidler, og spesielt rettet mot de som jobber med renhold, hygiene og kvalitet.

Kursene inneholder tekst, tale, videoer og bilder, samt interaktive oppgaver underveis i kursene. Hvert kurs tar anslagsvis 1-2 timer å gjennomføre. Kursene avsluttes med en quiz for å sikre at innholdet er forstått og krever 80% riktige svar for å bestå.

Faglig påfyll sikrer god kvalitet



For å sikre at din bedrift leverer trygg mat er det essensielt at den enkelte ansatte er kjent med viktigheten av godt renhold gjennom kvalitetssikring av sitt arbeid, og at rutiner gjennomføres korrekt og grundig hver gang. Økt renholdskompetanse bidrar til god hygiene, kortere rengjøringsstid og lavere forbruk av vann og energi.

Alle ansatte bør ha en god forståelse av sin rolle, nødvendigheten av bedriftens hygieniske rutiner, og hvor viktig deres jobb er for å sikre leveransene.

Rollen som kompetansehever innenfor profesjonelt renhold og hygiene har alltid vært viktig for Lilleborg. Med e-læring fra Lilleborg får du oppdatert fagkunnskap, grunnleggende kompetanse for dine ansatte.

Administrasjonsverktøy

Når du melder opp dine ansatte til kurs vil du få tilgang til en overordnet portal. Her får du oversikt over hvilke medarbeidere du har meldt opp til hvilke kurs, samt om de har gjennomført og bestått. Verktøyet gir også mulighet til å ta ut rapporter i Excel for dokumentasjon til andre systemer.

Diplom

Når kurset er gjennomført og bestått får deltakeren diplom. Kursene er CPD akkreditert, som betyr at de er gjennomgått og godkjent etter gitte krav av et 3.parts godkjenningsorgan.

Utviklet i samarbeid med vår partner Diversey.



Tilgjengelig på 9 språk

Kursene er tilgjengelig på 9 ulike språk. Norsk versjon er tilpasset Norsk regelverk.

- Norsk
- Tysk
- Italiensk
- Engelsk
- Nederlandsk
- Portugisisk
- Polsk
- Fransk
- Spansk

Skybasert og fleksibelt

Gjennomfør kurset når man selv ønsker. Alt man trenger er internett og en datamaskin eller nettbrett.

Kursoversikt e-læring

Basis

Sikker bruk og håndtering av kjemi

Kurset forklarer hvorfor rengjøring er viktig og grunnleggende prinsipper på hvordan rengjøring bør skje. Du får også informasjon om relevant regelverk, hvilke forhåndsregler du må ta før, under og etter bruk av kjemikalier, samt verneutstyr, førstehjelp og beredskap.

Innføring i rengjøring for næringsmiddelindustrien

Grunnleggende rengjøring 1

Kurset gir en innføring i hva renhold i næringsmiddelindustrien er, og hvorfor renhold er viktig. Kurset gir et helhetlig bilde av faktorer som påvirker hygieneresultatet, og ikke minst totalkostnaden.

Grunnleggende rengjøring 2

Kurset gir en utvidet forståelse for ulike rengjøringsmidler, hvilke ingredienser som finnes i de ulike kjemikalierne og hvordan de påvirker ulike typer smuss, kompatibilitet til utstyr og overflater, samt utfordringer du må ta hensyn til.

Grunnleggende rengjøring 3

Hensikten med kurset er å gi en forståelse av mikroorganismer, hvordan de formerer seg, og hvordan du kan kontrollere dem. Du vil få en innføring i fordeler og ulemper med mikroorganismene, og hvilke kontrolltiltak som bør gjøres. Kurset fokuserer kun på matmikrobiologi.

Grunnleggende rengjøring 4

Kurset tar for seg desinfeksjonsmidler og deres virkemåter, hvordan egenskapene påvirker mikrobiell effektivitet, samt hvordan man leser effekttestrapporter (EN-tester).

Grunnleggende rengjøring 5

Kurset gir en innføring om kontroll av rengjøringsresultater i næringsmiddel-industrien. Hvordan man overvåker under og etter rengjøringsprosessen, evaluering av vaskemiddelets effekt og loggføring av resultater.

Påføring

OPC

Åpent Renhold Grunnkurs

Kurset forklarer hva Åpent Renhold for næringsmiddelindustrien er. Det tar for seg ulike påføringsmetoder slik at du velger riktig metode for å utføre arbeidet effektivt. I tillegg tar vi for oss rengjøringstrinnene, rengjøringssirkelen, og ulike typer rengjørings- og desinfeksjonsmidler som finnes.

Åpent renhold Viderekommende

Du bør ha gjennomført kurset Åpent Renhold Grunnkurs før du tar dette kurset. Kurset gir en fordypning i Åpent Renhold for næringsmiddelindustrien. Etter kurset skal du være i stand til å velge mellom ulike metoder, valg av utstyr, samt optimalisering av metodene som brukes. Du vil også kunne forstå hvordan rengjøringsmidler påvirker smuss, og hvilke hensyn bør tas.

CIP

CIP: Concepts Kun tilgjengelig på engelsk

CIP: Units – Single Use, Recovery, Static Leg Kun tilgjengelig på engelsk

Modul 1 og 2 tar for seg en generell gjennomgang av hva CIP er. Etter de to modulene vil du være i stand til å beskrive elementene i et CIP system og forstå de grunnleggende prinsippene, gjenkjenne ulike CIP systemer og være i stand til å forklare ulike terminologier brukt innen CIP, samt forstå hvorfor de er viktige.

CIP: Recovery Kun tilgjengelig på engelsk

CIP: Static leg Kun tilgjengelig på engelsk

Du bør ha gjennomført kursene CIP Concepts og CIP units før du tar disse kursene. Modul 3 og 4 forklarer detaljer operatørene bør kunne for å forstå prosessen inkludert kunnskap om hvordan man skal identifisere eventuelle problemer, eller forbedringer og forklare disse dersom det er behov for support fra en spesialist.



Ren og nær verdiskapning