

Enkel og engasjerende e-læring

Intopro er et interaktivt opplæringsverktøy, som er enkelt å bruke og lett å forstå. Våre visuelle e-kurs har faginnhold tilpasset kravene som foreligger innen mattrygghet og HMS. Med Intopro har du også muligheten til å skreddersy egne kurs.

Våre kurs:

- **Personlig hygiene og mattrygghet (norsk/engelsk/polsk/litauisk):** Personlig hygiene er alle tiltak vi iverksetter for å unngå at personell forurensrer matvarer med for eksempel bakterier eller fremmedlegemer. Kurset gir en innføring i hva personlig hygiene er, hva mangel på personlig hygiene kan medføre, og hvordan vi som medarbeidere kan sikre en god personlig hygiene.
- **Mikroorganismer og produksjonshygiene:** Mikroorganismer i næringsmidler kan forårsake alvorlig sykdom hos forbrukeren. Et trygt produksjonsmiljø forutsetter at en har kontroll på alle kilder til mikrobiologisk forurensning. Dette setter krav til at operatøren har god forståelse for hva mikroorganismer er, hvor de kommer fra, og hvordan de kan unngås. Kurset gir en innføring i hva mikroorganismer er, hva de kan forårsake og hvordan de kan forhindres, med mål om skape et trygt produksjonsmiljø. Kurset er tilpasset ansatte i næringsmiddelbedrifter, restauranter og storkjøkken.
- **Fysisk forurensning:** Kurset tar for seg de viktigste kildene til fysisk forurensning av næringsmidler og hvordan en kan forhindre dette. Kilder kan blant annet være råvarer, produksjonslokaler og utstyr, emballasje og personell. Fremmedlegemer i næringsmidler kan både være en alvorlig helserisiko og gi kvalitetsforringelse av produktene. Fremmedlegemer i mat forårsaker ofte negativ omtale i media. Kurset er tilpasset operatører, produksjonsmedarbeidere og annet personell i næringsmiddelbedrifter, storkjøkken og restauranter.
- **Allergener:** Et allergen på feil sted kan være dødelig for den som er allergisk. I dette kurset lærer du hva som er merkepliktige allergener, hvordan de skal oppbevares og håndteres i et kjøkken eller i en produksjonsbedrift.
- **Food Defense – Hvordan forebygge sabotasje av matvarer (norsk/engelsk/litauisk):** «Food Defense» er tiltak for å beskytte produktene våre mot tilsiktet sabotasje, og for å beskytte selskapet vårt mot økonomisk skade. Kurset gir grunnleggende kunnskap om Food Defense - sabotasje av matvarer, og bevisstgjøring relatert til emnet.

Kursene har ulike moduler med oppgaver, som må fullføres for å kunne gå videre. Alle kurs avsluttes med en test. For å få kursbevis må testen bestås.

For demonstrasjon av kurs gå inn på www.intopro.no, og bestill gratis demo.

For bestilling av kurs ta kontakt på epost til sales@intopro.no eller telefon 95 70 50 79.