

Akademiuddannelse i rengøring og hygiejne - første erfaringer og visioner



Birgitte Sterup Hansen
Lektor, Cand. brom
ErhvervsAkademi Sjælland
biha@easj.dk

Hygiejne og rengøringsteknik Lederuddannelsen - i korte træk

- Rengøring og desinfektion: Midler og metoder
- Hygiejne: Mikroorganismer, smitteveje, resistente bakterier
- Rengøringskontrol metoder
- Indretning og udstyr - hygiejnisk design
- Kvalitetssystemer indenfor rengøring
- Risikoanalyse/HACCP principperne i rengøringen
- Planlægnings- og analyse værktøjer
- Tilbudsgivning, arbejdsplaner, økonomi og drift
- Ledelse, konflikthåndtering og personaleadministration
- Projektledelse
- Formidling – skriftligt og mundtligt



HYGIEJNE
OG RENGØRINGSTEKNIK

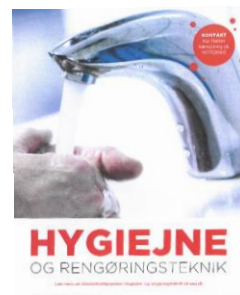
Akademiuddannelsen i hygiejne og rengøringsteknik

Svarer til en heltidsstuderendes arbejde i 1 år og til 60 ECTS-point

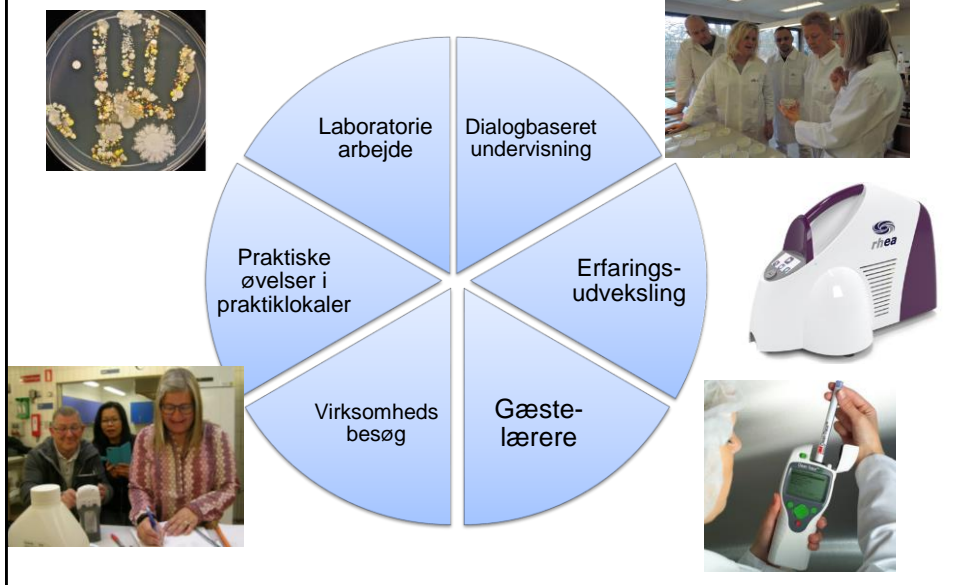
Obligatoriske moduler i alt 40 ECTS point	Valgfrie moduler i alt 5 eller 10 ECTS point	Afgangsprojekt i alt 10 ECTS point
Hygiejne- og rengøringsteknologi – grundlæggende 10 ECTS-point	Her vælges enten to a 5 ECTS eller et a 10 ECTS <i>Projektledelse</i>	Selvvalgt emne inden for uddannelsens faglige område 10 ECTS
Hygiejne- og rengøringsteknologi – udvidet 10 ECTS-point		
Projektering af rengørings- og hygiejnerelaterede serviceydelser 10 ECTS-point		
Rengøringsledelse og kommunikation 10 ECTS-point		

Et enkelt modul eller hele uddannelsen

- Muligt at tage enkelte moduler
- Undervisning i 9 uger i dagtimerne pga. SVU
- "1 dag pr. uge"
- Hvert modul afsluttes med eksamen
- Hele uddannelsen = 6 moduler



Erfaringer med uddannelsen: Undervisningsmetoder der virker



Faglige udfordringer- kræver viden, eksempler:

- Hvilken type urenheder/snavs/mikroorganismer skal fjernes
 - Resistente bakterier, virus, skimmel, protein, fedt, kulhydrat, biofilmkalk, rust, farve
- Hvad skal materialer og udstyr kunne tåle af kemikalier og temperatur
 - Lav/høj pH værdi (syre/base)
 - Høje temperaturer
 - UV-lys
- Rengøringskvalitet og kontrolmetoder
 - INSTA 800, NIR, ATP, visuel, mikrobiologisk, UV-lys, ..
- Hygiejnisk design
 - Tilgængelighed for rengøring, svejsninger, revner, materialer

Udfordringer i fødevarebranchen

- Mikroorganismer fasthæfter sig på sekundære kontaktflader: Tæt på produktet, ikke direkte kontakt ,del af nære produktionsmiljø fx transportbånd
- Dårligt design
- Ofte vil det være nødvendigt at skille udstyret ad før rengøring og desinfektion kan foretages
- Kontakter og el paneler, motorindkapslinger
- Gulve, afløb, fugtige steder/kondensvand
- Transportbånd – slidte, revnede eller hule ruller



Kilder: ECOLAB, Lars Mikkelsen , AquaPri Denmark, Mona Mohr og Birthe Fønnesbech Vogel, DTU

Udfordringer i behandlingsmiljøet

- Forkert og uhensigtsmæssig brug af stærke rengøringsmidler
- Resistente bakterier via de rengøringsmidler, der bruges
- Dårlig eller manglende planlægning
- Rengøringsmetode og -middel ikke tilpasset materialer, lokalernes funktioner eller besmudsning
- Utilstrækkelig uddannelse
- Manglende efterlevelse af retningslinjer for arbejdsdragt, håndhygiejne og værnemidler
- Forkert håndtering og opbevaring af rengøringsudstyr og -materialer



Kilder: NIR Rengøring CEI 1. udgave 2015 ; DR nyheder 24/6- 2013 Hanne Ingmer, professor i hygiejne ved Københavns Universitet

Udbytte af uddannelsen:

De studerendes udtalelser

- "Saglig, professionel og meget relevant ..."
- Indgående kendskab til hygiejne og smittespredning, kommunikation og personaleledelse
- "Uddannelsen løfter sig op ift. Serviceassistent-uddannelsen "og ser det fra oven i en større helhed end kun det, der rører sig på egen arbejdsplads .."
- Planlægning af eget og andres opgaver
- Lærerigt at møde mennesker, der beskæftiger sig med rengøring på et andet plan
- Lært meget om rengøring og af erfaringsudvekslingen med studiekammeraterne

Udbytte af uddannelsen:

De studerendes udtalelser

- Viden om anvendelse af de korrekte kemikalier i den rigtige dosering i det korrekte tidsrum, som materialerne kan tåle
- Ændring af "kemihylden": Færre og mere miljørigtige produkter
- Viden giver bedre mulighed for sparring og dialog med leverandøren af rengørings- og desinfektionsmidler
- Mikrobiologisk indsigt giver et andet syn på rengøring og hygiejne - og prioritering af hvor tiden skal bruges
- Viden om rengøringskontrolmetoder og kritisk vurdering af resultaterne
- Brugt projektledelse, forståelse for opmåling, tidstagning, arbejdsplaner og fokus på hygiejnen i mit nye job

Indflydelse på karrieren

De studerendes udtalelser:

- "Jeg fik mit nye job fordi jeg var i gang med uddannelsen"
- "Jeg blev valgt ved første samtale pga. uddannelsen"
- Nye udfordringer på arbejdspladsen, involveret i spændende tiltag, rådgivende rolle, blevet teamleder

De studerendes baggrund



- **Serviceassistenter (ca. 50%)**
- Butik/detailhandel
- Mejerist
- Sygehjælper
- Kontor uddannet/HH
- Laborant
- Ernærings- og husholdningsøkonom
- IT/salg/økonom
- Materialist
- Andet



De studerende - brancher



- Hospitaler
- Private rengøringselskaber
- Dagtilbud, skoler og klinikker
- Gymnasier, handelsskoler og DTU
- Ældreområdet
- Fødevarevirksomheder
- Fagforening
- Medicinalvirksomheder
- Hospitalskøkken
- Undervisning
- Teknisk afdeling i kommune

Erfaringer med uddannelsen 7 praksisnære afgangsprojekter



- Udfordringer med rengøring og hygiejne på kommunal skole
- Analyse af rengøring og hygiejne i slagter afdelingen i en stor supermarkeds kæde
- Udviklingen indenfor hygiejne og rengøring i sundhedssektoren
- Mentorordningen indflydelse på arbejdsmiljøet og rengøringskvaliteten - øget fokus på faglighed og hygiejne
- Projektering af rengøring og tilbudsgivning på lægeklinik
- Planlægning og implementering af rengøring på ny afdeling for psykisk syge
- Virksomhedscertificering-implementering af INSTA 800 på plejehjem

Behov for kompetenceudvikling Relevante projekter

Censor ved afgangspjektet udtalte:

”Nogle meget relevante projektemner for uddannelsen som viser, at der er et behov for kompetenceudvikling af de studerende indenfor denne uddannelse.

Meget kompetente praktikere som får løftet deres viden og som har fået redskaber til deres fortsatte arbejdspraksis.”

Rengøringsprisen 2017



Viden – Netværk – Marskalling

Rengøringsprisen 2017

Det erklæres hermed at modtageren af Rengøringsprisen 2017 er Akademiuddannelsen Hygiejne og Rengøringssteknik ved Erhvervsakademi Sjælland.

Begrundelse:

At arbejde i rengøringsbranchen kræver viden og kendskab til korrekte arbejdsmetoder, arbejdsmiljø, kvalitetssikring og mange andre områder, hvilket forudsætter grundig og kontinuerlig uddannelse. Branchen er dog ikke altid specielt villig til at satse på uddannelse og opkvalificering, hvilket den i nogen grad manglende opbakning til AU Hygiejne og Rengøringssteknik, desværre vidner om.

AU Hygiejne og Rengøringssteknik er en vigtig uddannelse, som skaber mulighed for at vælge rengøring som en karrierevej. Uden denne mulighed vil det være meget vanskeligt at få rengøringsarbejdet til at opnå den status som er nødvendig for at få flyttet fokus over på kvalitet og væk fra pris, pris, pris i en branche som er præget af ufaglært arbejdskraft, ringe arbejdsbetingelser og manglende anerkendelse.

AU Hygiejne og Rengøringssteknik modtager Rengøringsprisen 2017 for den ihærdighed hvormed man fortsætter med at ville have uddannelsen til at fungere, uagtet at det ikke altid er elever til at etablere hold, men også for den ekspertise uddannelsens faglige personale besidder og hvormed man udfører projektet i samarbejde med branchen. Her tænkes i første omgang på det igangværende projekt, med det formål at nedbringe energi- og resurseforbruget i forbindelse med rengøring, som er udviklet i samarbejde med rengøringsvirksomheden Foodsafe og fødevarerproducenten HK Scan Danmark.

Hygiejnefokus vil, som uddeler af Rengøringsprisen, gerne honorere uddannelsen for indsatsen og håber med prisen at kunne skabe mere opmærksomhed omkring uddannelsen og dermed medvirke til at der kommer en større søgning af elever til uddannelsen.

Med venlig hilsen

Jenny Espiritu Kjeldsen
Direktør, Hygiejnefokus



Innobooster rengørings- og hygiejneprojekt med FoodSafe og HKScan



ErhvervsAkademi
Sjælland

Citat fra Rengøringsprisen 2017



AU Hygiejne og Rengøringsteknik er en vigtig uddannelse, som skaber mulighed for at vælge rengøring som en karrierevej. Uden denne mulighed vil det være meget vanskeligt at få rengøringsarbejdet til at opnå den status som er nødvendigt for at få flyttet fokus over på kvalitet og væk fra pris, pris, pris i en branche som er præget af ufaglært arbejdskraft, ringe arbejdsbetingelser og manglende anerkendelse.

AU Hygiejne og Rengøringsteknik modtager Rengøringsprisen 2017 for den ihærdighed hvormed man fortsætter med at ville have uddannelsen til at fungere, uagtet at der ikke altid er elever til at etablere hold, men også for den ekspertise uddannelsens faglige personale besidder og hvormed man udfører projektet i samarbejde med branchen. Her tænkes i første omgang på det igangværende projekt, med det formål at nedbringe energi- og resurseforbruget i forbindelse med rengøring, som er udviklet i samarbejde med rengøringsvirksomheden Foodsafe og fødevarereproducenten HK Scan Danmark.

Erfaringer i tal



- Første hold med 15 studerende, opstart i 2015
- Hele uddannelsen gennemført af 7 studerende, december 2017
- I alt 15 studerende på 3 hold i hele 2017
- Der er ikke altid studerende til at etablere hold
- Store frafald på hold. På et hold var der kun 2 studerende



Erfaringer:

"Svært at løbe uddannelsen i gang" –Hvorfor ?

- "Medarbejderne får ikke lov! Manglende opbakning og prioritering fra arbejdspladsen. Man vil ikke bruge tid og penge på uddannelse"
- "Rengøringsbranchen er ikke i høj kurs i forhold til uddannelse – det er et job, alle kan klare .."
- Svært at undværes på arbejdet en hel dag i 9 uger. Måske .. ?
- Området har ikke tradition for efteruddannelse
- Stor medarbejderudskiftning
- "Sværende hvad uddannelsen er adgangsgivende til"

Visioner

Uddannelsen nu:

- Det er muligt at tage enkelte moduler
- Undervisningen foregår i løbet af 9 uger i dagtimerne (8-14)
- Det er 1 dag pr. uge med undervisning for at kunne få SVU
- Eksamen efter hvert modul
- Opdelt i store moduler, 10 ECTS point

Ideer til fremadrettet model:

- Opdeles i mindre, målrettede/virksomhedsrelaterede emner
- Undervisningen udbydes over en længere periode og om eftermiddagen fx kl. 13-17
- Kursusbevis og ingen eksamen
- Fleksibelt udbud fx "gå hjem møder", oplæg, virksomhedskurser

Styrkelse af viden på fuldtidsdeltidsuddannelserne

- Fødevarer, ernærings og procesteknologer lærer mere om hygiejne, rengøringsmidler og rengøringskontrol i uddannelserne på EASJ- Roskilde
- Hygiejnisk design: Valgfag i nye studieordning på EASJ-Roskilde (2018)
- Foodsafe projektets resultater bruges på uddannelserne
- Studerende arbejder mere målrettet med rengøring og hygiejne i deres praktik og afgangprojekter

