



OPLEIDING

# HACCP voedselveiligheid en hygiëne in de keuken

## Voordelen

- ✓ Medewerkers bewustmaken van de noodzaak om hygiënisch te werken.
- ✓ Alle medewerkers stimuleren om te werken volgens dezelfde principes, wat leidt tot een verbetering van de hygiëne op de werkvloer.
- ✓ Zich in regel stellen met de wetgeving over voedselveiligheid.

- Doelstelling
- Inzichten geven in de belangrijkste knelpunten rond voedingsmiddelenhygiëne.
- Inzichten geven in de hygiënische basisprincipes om de voedselveiligheid te garanderen.
- Wijze van uitvoering
- In een eerste deel wordt een kort theoretisch hoofdstuk gewijd aan de specifieke gevaren van het verwerken van voedsel.
- Op maat van het bedrijf of de instelling worden alle van toepassing zijnde hygiëne-eisen duidelijk toegelicht.
- Duur van de les: 2 uur.
- Resultaten
- De medewerkers van de keuken zijn na afloop van de cursus in staat om met kennis van zaken voedselveilig en hygiënisch te werken.