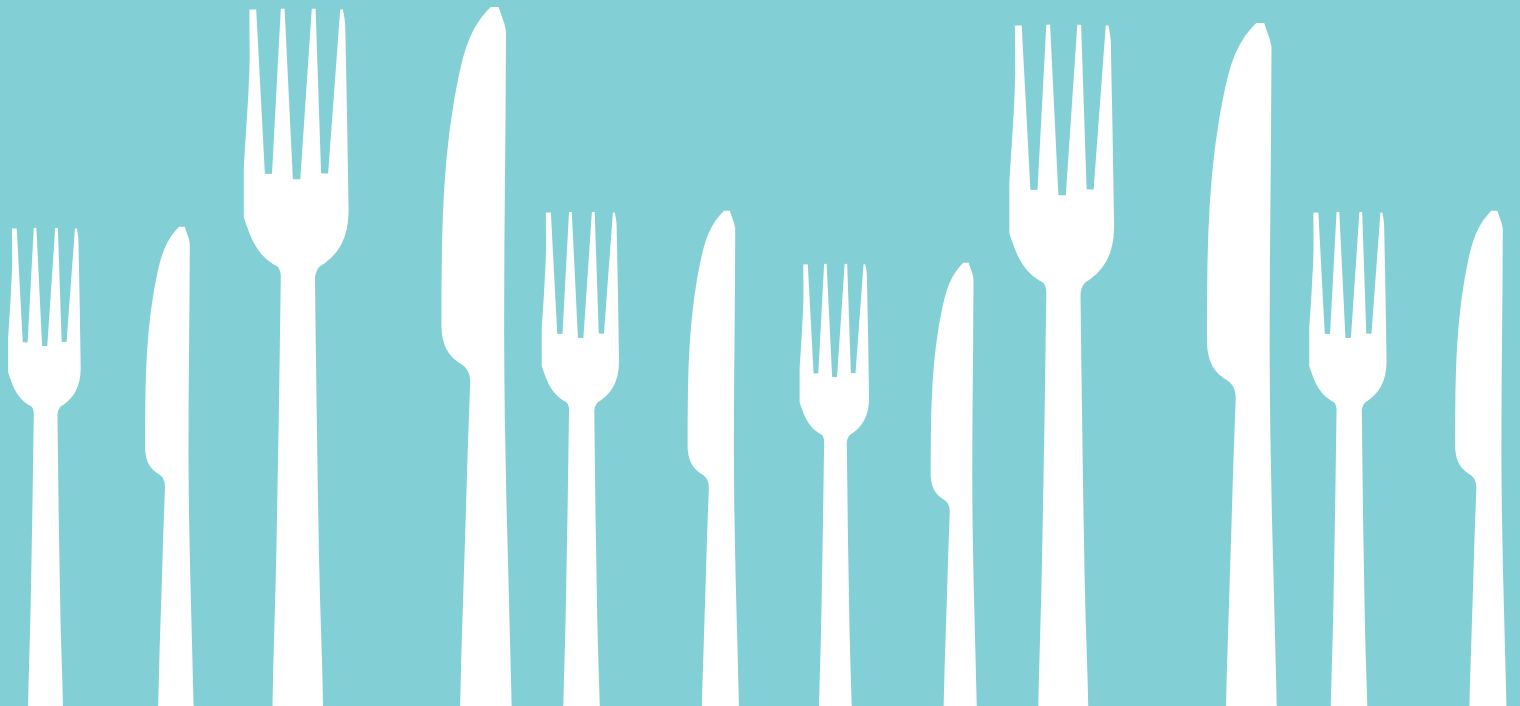


Voedselveiligheid

Training overzicht



BUREAU SALUS

Training & Advies

Deze training is bedoeld om werknemers de kennis te geven over het borgen van de voedselveiligheid. De training bestaat uit een aantal onderdelen welke gezamenlijk de basis vormen voor voedselveiligheid binnen de horeca en catering.

Module 1: Introductie voedselveiligheid

Deze module is een introductie op waarom voedselveiligheid belangrijk is binnen de horeca en catering. Het beschrijft de verantwoordelijkheden van een ieder die betrokken is bij het bereidingsproces van voeding. Er wordt kort ingegaan op de huidige wet- en regelgeving en op de consequenties van overtreding hiervan.

Module 2: Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is essentieel bij de bereiding van voeding. Deze module behandelt de strenge standaarden van persoonlijke hygiëne waaraan een ieder zich moet houden.

Module 3: De gevaren en de maatregelen

Deze module gaat in op de verschillende gevaren die aanwezig zijn op de werkplek en over hoe voedsel besmet kan raken. Het belang van het stoppen van de groei van bacteriën komt aan bod.

Module 4: De juiste methodes

In deze module wordt aangetoond wat de juiste methoden zijn. Hierbij wordt ingegaan op de juiste methode van voedselopslag, voedselbereiding (koken, koelen en het opnieuw verwarmen).

Module 5: Werkplekhygiëne

In een vieze keuken kan niet hygiënisch gewerkt worden. In deze module wordt beschreven waarom het belangrijk is om de werkplek schoon en hygiënisch te houden.

Het doel van de training

Aan het eind van de training zal de cursist:

- in staat zijn gevaren te identificeren.
- begrijpen wat de beste methodes zijn om de voedselveiligheid te waarborgen.
- het belang van persoonlijke hygiëne begrijpen.
- in staat zijn de werkplek schoon en hygiënisch te houden.

Voor wie?

Deze training is voor een ieder die op zijn werk in aanraking komt met levensmiddelen. Het is bedoeld voor iedereen die in de horeca en catering werkt, waaronder hotels, cafés, bars, restaurants, (sport)kantines.

Investing

Vraag vrijblijvend naar een scherpe offerte.

Datum en locatie

Deze training wordt incompany aangeboden op een voor u gunstige datum en tijdstip.

Inschrijven

E-mail naar info@bureausalus.nl voor meer informatie of neem contact op met 06-42487243

"Goede voeding is
Veilige voeding."

info@bureausalus.nl

www.bureausalus.nl

+31 (0)642487243

Postadres: Bellefleur 1 | 1731WK Winkel

KVK-nummer: 65690419

