



Hygiëne training voor voedselbe- reiders in horeca en industrie

Iedereen die werkt met voedsel moet op de hoogte zijn van de voedselveiligheidsrisico's die kunnen ontstaan tijdens bereiding en opslag van voedsel. In deze training worden o.a. de microbiologische, chemische, fysische en allergenen risico's behandeld en hoe deze voorkomen of verkleind kunnen worden. Tevens wordt persoonlijke hygiëne behandeld.

Locatie: in-company

Data: in overleg

Tijd: ± 4 uur

Prijs: op aanvraag*

**De training is inclusief cursusmap en certificaat van deelname en exclusief BTW.*

Bel voor meer informatie naar 088 831 03 30
of mail naar foodsafetysolutions@eurofins.com

Learning for life

Inhoud

- Micro organismen en groeiomstandigheden
- Voorkomen van fysische en chemische besmettingen
- Allergenen en beheersmaatregelen
- Persoonlijke hygiëne
- CCP's, registraties en monitoring

Leerdoelen

Na de training kunt u:

- Uitleggen in welke omstandigheden micro organismen kunnen uitgroeien;
- Uitleggen hoe u besmetting met fysische en chemische delen kunt voorkomen;
- Uitleggen waarom er strenge maatregelen genomen worden ter voorkoming van kruisbesmetting van allergenen;
- Uitleggen hoe persoonlijke hygiëne bijdraagt aan de voedselveiligheid;
- Uitleggen welke rol CCP's en beheersmaatregelen spelen bij de borging van voedselveiligheid.

Voor wie

Iedereen die met het bereiden van voedsel te maken heeft zoals bijvoorbeeld:

- Productiemedewerkers;
- Koks;
- Bedienend personeel in horeca;
- Food service medewerkers.

In-company

Deze training is uitstekend geschikt om in-company te doen. Wij passen de voorbeelden en inhoud aan uw eigen situatie aan. Vraagt u naar de mogelijkheden.

“Iedereen die werkt met voedsel moet op de hoogte zijn van de voedselveiligheidsrisico's die kunnen ontstaan tijdens bereiding en opslag van voedsel.”