

Voedselveiligheid en hygiëne

HACCP voor de catering

Een medewerker die in aanraking komt met voedsel in dranken horeca, of restauratieve diensten dient kennis te hebben van de hygiëne en de H.A.C.C.P. (wettelijke eis).

Deze training is geschikt voor ondernemers, leidinggevenden en medewerkers van o.a. horecagelegenheden, cateringbedrijven, evenementenbureaus, ijsbereiding en Foodtrucks. Maar ook voor beheerders, medewerkers en vrijwilligers van organisaties waar bederfelijke eet- en drinkwaren worden behandeld, bereid en worden uitgegeven zoals: supermarkten, sportkantines, verenigingen en woonzorginstellingen.

In de training komen de volgende onderwerpen aanbod:

- Wat is hygiëne en waarom is het zo belangrijk?
- Soorten besmettingen
- Gevolgen van besmetting
- Wie zijn de veroorzakers van besmetting
- H.A.C.C.P. wat betekent dit?
- De inrichting van een catering/ horeca locatie
- Goederenstroom, H.A.C.C.P. in de praktijk
- Persoonlijke hygiëne
- Wat zijn de regels?

KSS Kort Support Services past de training aan de desbetreffende branche, horeca, catering, transport en logistiek etc.