

## Training HACCP

Een medewerker die in aanraking komt met voedsel en dranken moet kennis hebben van de hygiëne en de H.A.C.C.P. Van bedrijven wordt geëist dat er volgens de regels van de hygiëncode wordt gewerkt. Het is wettelijk verplicht om te zorgen voor een optimale hygiëne en voedselveiligheid in het bedrijf.

### **Wat is het doel van deze training?**

- Het doel van deze training kennis op te doen om te zorgen voor een optimale hygiëne en voedselveiligheid.
- Leren om de H.A.C.C.P. toe te passen

### **Wat is de inhoud van deze training?**

- Wat is hygiëne en waarom is het zo belangrijk?
- Welke soorten besmettingen zijn er?
- Wat zijn de gevolgen van besmetting?
- Wie zijn de veroorzakers van besmetting?
- H.A.C.C.P. wat betekent dit?
- Wat zijn de eisen bij de inrichting van een catering/ horeca locatie?
- Wat betekent en is de goederenstroom?
- Wat zijn de regels bij persoonlijke hygiëne?
- Welke wet- en regelgeving geldt er?

### **Voor wie is deze training?**

- Deze training is geschikt voor ondernemers, leidinggevend 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, sportkantine, verenigingen en woonzorginstellingen. Er is geen toelatingseis voor deze training.

### **Hoe kun je deze training volgen?**

- Klassikaal (Incompany).
- Klassikaal via teams inschrijven via een opleidingskalender.
- E-learning.

### **Waarmee wordt de training afgesloten?**

- De training wordt afgesloten met een examen waarbij bij voldoende resultaat een certificaat wordt uitgereikt.

### **Wat is de duur van de training?**

- 3 dagdelen inclusief examen

### **Wat zijn de kosten van de training?**

- Klassikaal (Incompany) prijs op aanvraag
- Klassikaal via teams € 300,00 per persoon
- E-learning € 75,00

### **Wat is de geldigheid van het certificaat?**

- Het advies is om de 2 jaar deze training en dit certificaat te herhalen om de kennis up to date te houden.

### **Wanneer begint de training?**

- Incompany in onderling overleg.
- Klassikaal via de opleidingskalender
- E-learning direct.

### **Welk studiemateriaal is nodig?**

- KSS Kort Support Services zorgt voor een syllabus.
- Bij klassikale training via teams heeft de deelnemer toegang tot internet nodig.

**Ons motto bij de trainingen: Leuk, Praktisch, Persoonlijk en Leerzaam**