

Voedingshygiëne – Basisprincipes van HACCP met beknopt praktijkvoorbeeld

Doelstelling

Deze opleidingssessie geeft een introductie in de basisprincipes van HACCP om participatie in het HACCP-team mogelijk te maken. De basisprincipes worden overlopen en besproken en toegelicht met een beknopt praktijkvoorbeeld.

Inhoud

1. Microbiologische gevaren
2. Doelstelling HACCP
3. Beginselen HACCP
4. Praktijkvoorbeeld

Doelgroep

- Elke onderneming waarvan voeding onderdeel van de bedrijfsactiviteit uitmaakt.
- Leidinggevenden, preventieadviseurs of andere medewerkers die mee willen helpen aan het preventiebeleid in hun onderneming.

Methode

Online of fysiek: Voor fysieke aanwezigheid is volgende noodzakelijk, het voorzien van een opleidingslokaal met mogelijkheid tot projecteren, luidsprekers, flipchart of whiteboard en stiften vereist.

Duur: Deze opleiding duurt 1u30

Deelname: Minimum 3 deelnemers - maximum 20 deelnemers.

Lesmateriaal: Er wordt steeds lesmateriaal ter beschikking gesteld.

(!) Deze opleiding wordt ook in open opleidingsvorm te Premed georganiseerd. Een overzicht van de opleidingsdata kan u terugvinden op de website van Premed: www.premed.be

Meer weten? Met je vragen of voor een offerte kan je terecht bij info@premed.be.