

Hygiëne

Duur 8 dagdelen of maatwerk

Resultaat Getuigschrift
Zone.college

Wil jij je verder verdiepen op het gebied van voedselveiligheid? Kies dan deze cursus van Zone.college die aansluit op de basiscursus voedselveiligheid. In deze vervolgcursus maak je nader kennis met alle 14 stappen van HACCP en leer je ook hoe je ze moet implementeren. Ook komen FSSC 22000, OPRP en PRP uitgebreid aanbod.

Voor wie

Deze cursus is bedoeld voor medewerkers die in aanraking komen met voeding en zich moeten houden aan de strenge hygiëneregels binnen de levensmiddelenindustrie. De cursus is praktijkgericht en sluit aan bij herkenbare situaties op de werkvloer, waardoor theorie direct wordt toegepast in de praktijk.

Programma

Voor de cursus wordt afgestemd welke thema's relevant zijn voor uw bedrijfsspecifieke situatie. Tijdens de cursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Voedselveiligheidsregels en -richtlijnen;
- Gevaren van voedsel, fysisch, chemisch, biologisch, allergenen en microbiologisch;
- Groei van levensvoorwaarden MO's;
- Conserveringstechnieken;
- Persoonlijke hygiëne;
- Uitvoeren reinigingscontrole;
- Bedrijfshygiëne en hygiëneregels;
- Besmettingsbronnen;
- Kruisbesmetting;
- Opsporen besmettingsoorzaak;
- Uitvoeren hygiëne-inspectie;
- HACCP, 14 stappen;
- FSSC 22000;
- OPRP;
- PRP;

- Verschillende gevaren voor mens en product;
- Zorgsystemen (verschillen en overeenkomsten);
- Productaansprakelijkheid;
- Recall en Traceability;

Deze cursus vindt voornamelijk fysiek plaats en wordt op maat gemaakt met voorbeelden uit de praktijk. De deelnemer leert van ervaren trainers uit het werkveld.

Investering

We verzorgen de cursus bij bedrijven. Samen met de opdrachtgever worden het exacte programma, de duur en de locatie bepaald. Na een persoonlijk gesprek bieden we een offerte op maat aan.

Wat houdt een incompanycursus van Zone.college in?

- Werken op basis van bedrijfsspecifieke en persoonlijke leerwensen en -doelen.
- Kennis en expertise toepassen op de thema's en processen in de organisatie.
- Meerdere medewerkers tegelijk scholen en gezamenlijk hun kennis naar een hoger niveau brengen.
- Trainen met eigen materialen (indien mogelijk op de werkplek) en werken aan de hand van bestaande bedrijfsprocessen.
- Van en met elkaar leren: een positieve, verbindende ervaring voor het hele team.

Voor actuele subsidies, bekijk ons **overzicht met financiële regelingen** voor particulieren en bedrijven.

Bezoek www.zone.college voor de geplande startdata en het online aanmeldformulier.

Direct advies? Neem contact op met team Groei.zone via contact@zone.college of **088 0 26 20 703**



Scan de QR-code om naar website te gaan

[Bekijk de opleiding](#)

Disclaimer

Wijzigingen in prijs en/of aanbod voorbehouden.