



## Opleiding keukenhygiëne

### Doel

Het belang van schoonmaak/ontsmetting aantonen zowel in theorie als in praktijk voor iedereen die werkzaam is in een keukenomgeving. Extra aandacht wordt besteed aan handhygiëne en persoonlijke hygiëne.

### Inhoud

- Schets keukenhygiëne
- Soorten bevuilding
- Hygiënegevaren in de keuken
- Hoe keuken schoonmaken
- Wanneer desinfecteren
- HACCP
- Reinigings- en desinfectieplannen

### Duur

3 lessen voormiddag (9u00-12u00) of namiddag (13u00-16u00)

### Kwalificatie

Opleidingscertificaat opleiding keukenhygiëne.

### Plaats

De opleidingssessies met vrije inschrijving voorzien in onze kalender vinden plaats in één van onze Boma vestigingen en zijn voor iedereen toegankelijk na inschrijving.

De opleidingssessies kunnen ook op maat verzorgd worden. In dit geval is de opleidingssessie exclusief voorbehouden aan uw werknemers en bepalen wij in onderling overleg de datum, het uur en de plaats. Groepen zijn beperkt tot 15 personen.

### Kalender

Onze kalender voor vrije inschrijvingen staat reeds gepubliceerd op onze website [www.boma.eu](http://www.boma.eu)

### Hoe inschrijven?

Inschrijven kan via volgende kanalen:

- Inschrijvingsformulier op de website
- Telefoon: +32 (0)3 231 33 89
- Fax: + 32 (0)3 202 84 99
- Mail: [training@boma.be](mailto:training@boma.be)