




Ongediertebestrijding in de grootkeuken

ONGEDIERTEBESTRIJDING IN DE GROOTKEUKEN

-  Nog niet gekend
-  Nog niet gekend
-  Nog niet gekend

Omschrijving

OMSCHRIJVING

Waarom is deze opleiding een *'must have'* voor de grootkeuken doelgroep?

Na het volgen van deze opleiding kunt u zelf een aardig mondje meepraten over ongedierte. De basis is gelegd om zelf aan de slag te gaan om ongedierte te beheersen, of om mee te werken met de externe expert die daarvoor langs komt. U bent in ieder geval voldoende op de hoogte om elke plaag tijdig en correct aan te pakken.

VOOR WIE IS DEZE OPLEIDING BESTEMD?

Alle (verantwoordelijke) medewerkers werkzaam in een grootkeuken.

Volgende sectoren met eigen grootkeuken zijn uiterst welkom: ziekenhuizen, woon-zorg centra, instellingen voor gehandicapten, psychiatrische ziekenhuizen, overheidsdiensten, steden en gemeenten, sociale huizen, dienstencentra, cultuurhuizen, maatwerkbedrijven, enzomeer

Zeer welkom.

METHODOLOGIE

Vanuit een aantal praktische vragen en concrete probleemsituaties wordt tijdens deze namiddag meegegeven hoe ongedierte moet aangepakt worden in de grootkeuken.

Hoe ziet het programma van deze opleiding eruit?

Het is al langer geweten dat voeding ongedierte aantrekt. Als grootkeuken bent u verplicht om veilig voedsel af te leveren, en dus ongedierte ver weg te houden. Vertrekkend vanuit het wettelijk kader wordt er tijdens deze opleidingsnamiddag nagegaan wat er moet gebeuren om ongedierte tegen te houden. Preventieve acties zijn een must. Hopelijk moet het nooit zover komen dat er correctief moet opgetreden worden. Mocht dat ooit nodig zijn, krijgt u ook hier de handvaten voor mee.

- Inleiding
- Soorten ongedierte
- Aanpak ongedierte