



Hygiënebeheer 2010



Nieuwe Aamsestraat 90 B
6662 NK Elst (Gld)
www.hygienekeur.nl

Inhoudsopgave Hygiënebeheer 2010

A. Hygiëne Keur B.V.	3
B. Hygiëne Peilbord	4
C. Hygiënebewaking	4
D. LED SCHOONMAAK CONTROLE	7
E. Legionella Compliance	10
F. Schoonmaak Direkt Meting (SDM)	13
G. Monitoring door middel van monstername	14
H. Hygiene Audit Grootkeuken	15
I. Hygiëne Audit Woonvormen.....	16
J. Food Alert Set.....	16
K. IN-COMPANY TRAINING.....	18

Elst (Gld) januari 2010

A. Hygiëne Keur B.V.

Hygiëne Keur B.V. is gespecialiseerd in de dienstverlening rond hygiënebeheer. Hygiënebeheer blijft een "hot " item, omdat het welzijn van de mensen - anno 2008 - steeds als belangrijk 'welvaartskenmerk' wordt aangeduid.

Hygiëne Keur B.V. heeft jarenlang ervaring met onderzoek en advies over het hygiëne beheer in horeca-ondernemingen, instellingen, productie- en handelsbedrijven.

Hygiëne Keur B.V. is als onafhankelijke bedrijf ISO 9001:2000 gecertificeerd. Hygiënekeur is t.a.v. de dienstverlening volledig transparant en heeft [geen bindende contracten](#) met derden.



Gegevens van Hygiëne Keur B.V. zijn op de site www.hygienekeur.nl / www.hygienekeur.info terug te vinden.

Voor de rapporten (HygiëneKeur) kunt u terecht op de site www.hygienekeur.nl / www.hygienekeur.info en kunt u door middel van de inlogcode de .DBF-files raadplegen

Voor de Led Schoonmaak Controle kunt u de site www.ledschoonmaakcontrole.nl raadplegen.

Voor vragen over onze dienstverlening:
Kwaliteitsadviesdienst

De heer J.W. van der Velden

De heer P. Driessen

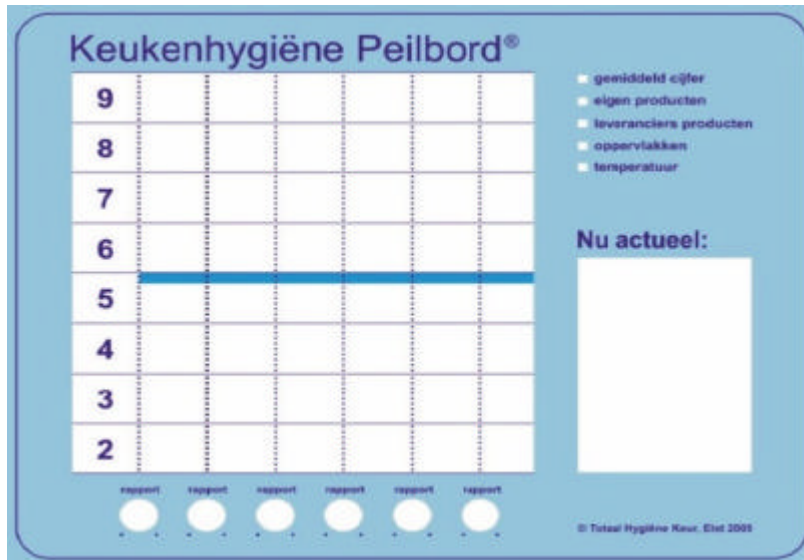
Mevrouw N.M.G. Weersma

Mevrouw L.C.P. Broekman - de Wildt

Tel: 0481 37 12 33
Nieuwe Aamsestraat 90 B
6662 NK Elst (Gld)
Fax: 0481 37 63 60

B. Hygiëne Peilbord

Een kunststof wandbord van 80 X 100 centimeter, waarop men de behaalde resultaten van het bacteriologisch onderzoek op een eenvoudige wijze (d.m.v. gekleurde whiteboardstiften) voor alle medewerkers inzichtelijk kan maken.



C. Hygiënebewaking



➤ Hygiënecode

Op 1 december 2007 is de vierde versie van de Hygiënecode door de Minister van VWS goedgekeurd. Bedrijven die eet- en drinkwaren bereiden, verwerken, vervoeren of behandelen, moeten volgens de Warenwetregeling "Hygiëne van levensmiddelen" hun productiewijze zo beheersen dat zij de veiligheid van hun producten kunnen garanderen. Het doel hiervan is er naar te streven gezondheidsbedreigingen te voorkomen. De Voedsel en Waren Autoriteit controleert steeds strenger op de naleving van deze warenwetregeling.

➤ **Voordelen Hygiënebewaking m.b.v. Hygiëne Keur B.V.**

U kunt met een gerust hart uw producten presenteren of verkopen, wanneer u zeker weet dat u alle maatregelen hebt getroffen om de voedselveiligheid te waarborgen. Voor een objectieve controle hierop kunt u Hygiëne Keur B.V. inschakelen. Wij kunnen het hygiëneniveau in uw bedrijf door middel van hygiëne-audits vaststellen. Hygiënekeur heeft hiervoor vanuit de praktijk een checklist ontwikkeld. Tijdens de hygiëne-audit wordt de naleving van de hygiëncode beoordeeld door middel van gesprekken met medewerkers en een visuele inspectie.

➤ **De volgende aspecten worden beoordeeld**

- ✓ Werkmethodes/gedrag medewerkers;
- ✓ Productieomstandigheden;
- ✓ Werkruimtes en materialen;
- ✓ Temperatuurbeheersing;
- ✓ Documentatie en registraties;
- ✓ Bedrijfshygiëne;
- ✓ Persoonlijke hygiëne.

➤ **Opbouw hygiëne audit**

De hygiëne-audit is opgebouwd volgens het HACCP principe, waarbij alle wettelijke verplichtingen uit de Hygiëncode voor de Horeca worden gecontroleerd. Naast de verplichte onderwerpen worden ook adviezen gegeven die van belang zijn voor het voedselveilig omgaan en beheren van levensmiddelen. De bevindingen worden na de hygiëne-audit met u besproken. U en uw medewerkers kunnen natuurlijk ook vragen voorleggen. Direct na de audit wordt er een overzichtsformulier geprint. Middels dit overzicht wordt de score (het resultaat) van de audit direct duidelijk. Tevens is er de mogelijkheid om digitale foto's van situaties ter verduidelijking op te nemen in de rapportage.

➤ **Rapportage.**

Van elk bezoek wordt op locatie een rapport (in kleur) uitgeprint, waarin de resultaten worden vermeld. Deze rapportage is voorzien van praktijk gerichte adviezen.

➤ **Managementtool**

Het resultaat van de hygiëne-audit wordt uitgedrukt in een score, zodat vergelijking met voorgaande hygiëne-audits eenvoudig is. Hierdoor zijn deze audits goed als managementtool te gebruiken.

➤ **Hygiëne Oké sticker**



Indien uit de resultaten van de hygiëne-audit blijkt dat het hygiëneniveau voldoet aan de Hygiëne Keur B.V. norm van tenminste 87%, ontvangt u het Hygiëne Oké sticker. Hiermee is het voor uw gasten zichtbaar dat binnen uw locatie de voedselveiligheid is gewaarborgd. Bedrijven (restaurants) die in het bezit zijn van de Hygiëne Oké sticker krijgen indien gewenst ook een vermelding in een overzichtslijst op de site van Hygiënekeur.nl. Deze vermelding kan ook gebruikt worden voor publicatie op uw eigen internetsite. De uitreiking gebeurt op afspraak en hierbij zal zowel een medewerker van Hygiëne Keur B.V., als ook de contactpersoon vanuit de locatie aanwezig zijn. Tijdens deze uitreiking kunnen foto's gemaakt worden voor o.a. publicatie op het internet.

➤ **Data-entry via internet**

De resultaten van de audits kunnen via een beveiligde inlogcode op het internet worden bekeken of gedownload. Zo beschikt u altijd over een digitale versie van de resultaten. Ook kunnen via de site van Hygiënekeur.nl altijd voorgaande resultaten bekeken worden. Ook kan er middels E-learning scholing plaatsvinden.

➤ **Begeleiding en maatwerk**

Begeleiding en advisering is altijd mogelijk vanuit kantoor of op locatie. Samenstelling van de hygiëne-audit is maatwerk, d.w.z. dat items die niet van toepassing zijn niet worden verwerkt in de rapportage. De samenstelling en frequentie van de hygiëne-audit is volledig te bepalen naar behoefte.

D. LED SCHOONMAAK CONTROLE



Een schoon toilet een schone kamer, het lijkt vanzelfsprekend voor ziekenhuizen, hotels en instellingen, maar is het ook daadwerkelijk schoon of vormen ze een potentieel gevaar voor de gezondheid van uw gasten of bewoners?

➤ **Direct en onbetwistbaar resultaat**



Keurig schoon toilet! Of toch niet?

➤ **Belang van een goede schoonmaak**

Uit onderzoek is gebleken dat het mogelijk is om door gebruik van een toilet ziek te worden. Het risico is het grootst voor jonge kinderen, zieken, zwangere vrouwen en ouderen. Met name de wc-bril, de deurklink, de kraan en het doortrekmechanisme vormen het grootste risico. Gemiddeld genomen is gebleken dat bij 5% van de genoemde contactoppervlakken een besmetting aangetroffen was die een infectie zou kunnen veroorzaken. Voor kranen was dit percentage 13%. (Onderzoek 2006 uitgevoerd door onderzoekstichting SOHITA)

➤ **LED Schoonmaak Controle**

We maken bij de LED-methode gebruik van een speciaal ontwikkelde lichtbron. Deze maakt vervuilingen, die niet met het blote oog zichtbaar zijn, na beschijning met de LED-lamp direct zichtbaar. U zult zien dat de uitvoering van de schoonmaak soms anders is dan u wellicht zou verwachten.

➤ **LED Schoonmaak Controle is conform de NEN norm 2075**

Voor de beoordeling van de schoonmaak wordt gebruik gemaakt van de keuringscriteria vanuit de NEN norm 2075 en de richtlijnen zoals die zijn opgesteld door de Verening Schoonmaak Research. Er wordt bekeken of wat afgesproken is ook daadwerkelijk gebeurd is. Dit wordt niet gedaan door toetsing van de input maar op basis van het resultaat. Met de LED Schoonmaak Controle vindt er zo een objectieve meting van de uitgevoerde schoonmaakprestatie plaats.

➤ **De LED Schoonmaak Controle geeft antwoord op de volgende vragen**

- Is de schoonmaak wel of niet goed uitgevoerd?
- Is de toegepaste schoonmaakmethode toereikend?
- Zijn de juiste schoonmaakmaterialen en middelen gebruikt?
- Zijn de elementen wel goed schoon te maken?
- Is de frequentie van schoonmaak wel toereikend?
- Wordt er gewerkt volgens het vastgestelde schoonmaakprogramma?



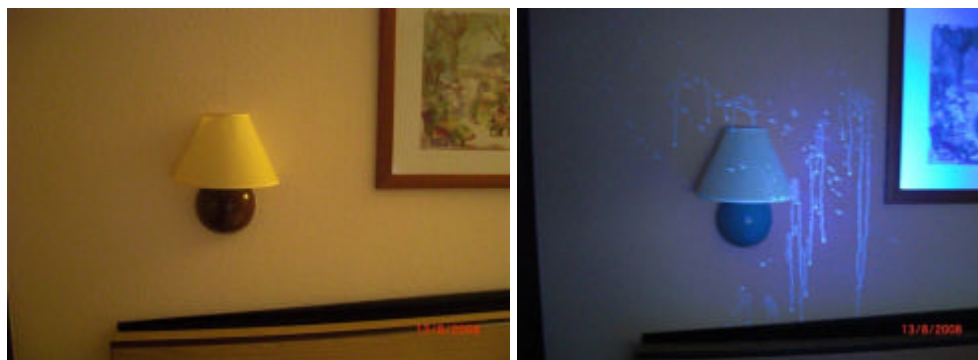
LED-controle geschikt voor industrie / keuken / sanitair enz.

➤ **Kwaliteitsmeetsysteem en managementtool**

Bij de beoordeling van de schoonmaak kwaliteit is gewenst dat het schoonmaakprogramma bekend is. Het is immers mogelijk dat de verstoringen niet het gevolg zijn van slecht uitgevoerde werkzaamheden, maar te wijten zijn aan een ontoereikend schoonmaakprogramma. Daarna kan de Acceptable Quality Limit, te vertalen als Aanvaardbaar Kwaliteits Niveau bepaald worden. De AQL is het maximaal toegestane percentage foutieve elementen dat gevonden mag worden op het totaal van de elementen. De foutscore wordt weergegeven in een score. Dit beoordelingsformulier wordt opgenomen in de uiteindelijke rapportage.

➤ **Perfecte aanvulling naast microbiologisch onderzoek**

Schoonmaken kost tijd en geld. Dat betekent vaak dat de moeilijk bereikbare plaatsen niet dagelijks of maar zelden gereinigd worden. Ook bij microbiologisch onderzoek vallen deze plekken vaak buiten het onderzoek. Daardoor ontstaat een vertekend beeld van de situatie, omdat juist deze lastige plekken vaak voor micro-organismen een ideale broedplaats vormen. Voor het ontdekken van dit soort vervuilde plekken biedt de LED Schoonmaak Controle een goedkope en efficiënte oplossing.



Hotelkamers zijn soms niet zo schoon als dat ze lijken te zijn!

➤ **Rapport met adviezen en duidelijke full color foto's en film**

Wat krijgt u in handen na de uitvoering van de LED Schoonmaak Controle? Hygiëne Keur B.V. maakt een rapport met op locatie gemaakte digitale foto's. Voorbeeld van een fotopagina is opgenomen onderaan deze toelichting. Daarnaast adviseren we u ook over de schoonmaak.

➤ **Toepassingsgebied**

De mogelijkheden van deze dienst zijn zeer divers.

Denkt u aan:

- ✓ de beoordeling per ruimte, bureaulkamers, toiletten, keukens etc;
- ✓ de beoordeling per element, douches, urinoirs, wanden, telefoons;
- ✓ de beoordeling per taak van een medewerker;
- ✓ de beoordeling per gebouw;
- ✓ de beoordeling van was- en spoelmachines;
- ✓ de beoordeling van materialen (bedden, keukenmaterialen);
- ✓ voor het opsporen van besmettingen (microbiologisch/fysisch);
- ✓ voor training van schoonmakers.

➤ **Data-entry via internet**

De resultaten van de LED Schoonmaak Controle kunt u via een beveiligde inlogcode op het internet bekijken of downloaden. Zo beschikt u altijd over een digitale versie van de rapportage.

➤ **Transparante prijsopbouw**

De LED Schoonmaak Controle berekenen we op basis van ons uurtarief.

Voor de digitale diensten (data entry, informatiebank) via de website van Hygiënekeur.nl berekenen wij geen extra kosten.

E. **Legionella Compliance**



1) Legionella Compliance Rapport

Het Legionella Compliance Rapport is een verslag van de voortgang van het Legionellabeheer project. In het rapport staat het Legionellabeheersplan centraal. Om het totale project op te kunnen bouwen wordt gewerkt met 4 hoofdfases. In deze fases vindt onder andere de uitwerking plaats van de inventarisatie van de watertappunten, risico analyse + risico beoordeling en het opstellen van het beheersplan. De opzet van het 'Legionella Compliance Rapport' is dat uiteindelijk in de rapportage van Fase 4 alleen de op locatie betrekkinghebbende gegevens in het rapport worden vermeld.

➤ **Fase 1: De inventarisatie**

Alle koud- en warm watertappunten, met inbegrip van de aangesloten toestellen, worden geïnteriseerd. Deze gegevens worden verwerkt in een overzichtelijk schema. Dit schema bevat momenteel 32 controle punten en wordt door Hygiëne Keur B.V. aangeleverd. Tijdens deze fase wordt de gehele waterinstallatie in kaart gebracht.

➤ **Fase 2: Risico-analyse & risico-beoordeling**

Op basis van de verzamelde gegevens vanuit Fase 1, wordt door Hygiëne Keur B.V. een risico-analyse uitgevoerd. Uit deze risico-analyse zullen de mogelijke knelpunten betreffende Legionella besmetting duidelijk worden omschreven.

Door middel van de risicobeoordeling wordt aangegeven welke **corrigerende maatregelen** (in principe eenmalige aanpassingen) aan de installatie moeten worden uitgevoerd om het risico te minimaliseren of uit te sluiten.

Doormiddel van **beheersmaatregelen** (bijvoorbeeld spoelen) worden eventueel risico geminimaliseerd.

Door middel van **controlemaatregelen** (bijvoorbeeld bacteriologisch onderzoek en temperatuurmetingen) wordt nagegaan of de corrigerende maatregelen en beheersmaatregelen voldoende zijn geweest.

➤ **Fase 3: Opstellen Procedures en Werkinstructies.**

Aan de hand van de risico-analyse (Fase 2) wordt door Hygiëne Keur B.V. een lijst opgesteld met verbeterpunten. Medewerkers op locatie zijn door de geleverde procedures en werkinstructies op de hoogte van de juiste werkwijze met betrekking tot Legionellapreventie. Het opvolgende Rapport Legionella Compliance is tevens een verslag van het voortschrijdende inzicht. Deze fase wordt afgesloten met een operationele versie van het beheersplan.

➤ **Fase 4: Uitvoering Legionellabeheersplan en logboek**

Wanneer de installatie geheel in orde is, is het zaak om dit ook zo te houden.

De door Hygiëne Keur B.V. opgestelde temperatuurregistratie formulieren dienen volgens aangegeven frequentie ingevuld te worden. Ook bacteriologisch onderzoek dient uitgevoerd te worden. Indien uit de resultaten afwijkingen geconstateerd worden, zal het Legionellabeheersplan aangepast worden.

Na Fase 4 wordt volstaan met 1 Legionella Compliance Rapport per jaar.

2) Tijdbesparing

Doordat Hygiëne Keur B.V. werkt met sjablonen, wordt de documentstructuur op voorhand vastgelegd. Hierdoor wordt het framework gebouwd om tot een volledige en op de locatie toegespitste beheersplan te komen. Dit houdt in dat alle benodigde documenten aangeleverd worden.

Enkele voorbeelden hiervan zijn;

- ✓ Invuldocumenten zoals stamgegevens locatie+installatie, tappunteninventarisatie;
- ✓ Registratiedocumenten zoals installatiegegevens, basis model temperatuurregistraties;
- ✓ Benodigde procedures, opzetten Legionellabeheersplan, risicoanalyse, monsternamen;
- ✓ Calamiteitenplan met voorlichting bewoners en personeel, meldingsformulier VROM;
- ✓ Benodigde werkinstructies zoals thermische desinfectie, spoelen, temperatuurmeting.

➤ **Kennis op locatie**

Hygiëne Keur B.V. deelt zijn jarenlange ervaring en opgebouwde kennis en kunde met de contactpersoon op locatie, zodat deze altijd beschikt over alle actuele informatie.

Hierdoor wordt de contactpersoon op locatie bijgeschoold om te komen tot een optimale Legionellapreventie.

➤ **Internetdossier**

Alle door Hygiëne Keur B.V. verstrekte documenten / verslagen / instructies enzovoorts, worden op het internet in een documentsysteem bijgehouden. Toegang met locatiegebonden wachtwoord (toegangscodes).

➤ **Begeleiding en advisering**

Na het afronden van fase 3 zal er een controle en evaluatie bezoek op locatie plaatsvinden. Op de website van www.hygienekeur.nl kunnen alle onderliggende documenten en actuele informatie aangaande Legionellabeheer eenvoudig geraadpleegd worden. Overige begeleiding en advisering is altijd mogelijk vanuit kantoor of op de locatie.

➤ **Rapporten**

Alle opvolgende Legionella Compliance Rapporten worden:

- ✓ Toegestuurd aan de contactpersoon.
- ✓ Gepubliceerd (achter toegangscodes) op de site (www.hygienekeur.nl).

➤ **Transparante prijsopbouw**

De kosten worden enkel op basis van uurtarief berekend.

Geen kosten voor alle aangeleverde documentatie. Geen abonnementskosten.

F. **Schoonmaak Direkt Meting (SDM)**

Schoonmaak Direkt Meting (SDM) sluit volledig aan bij de vragen uit de praktijk:

- ◆ Is er een prestatie geleverd? Ja of nee?
- ◆ Is schoon(maken) te meten en is dit direct aan een norm te koppelen?
- ◆ Zijn de gestelde normen uit te wisselen?
- ◆ Met andere woorden: is de methode van meten voor een ieder toegankelijk?
- ◆ Wordt de inspectie uitgevoerd door onafhankelijke personen die geen belang hebben bij de uitslag van het onderzoek?
- ◆ Is het systeem direct te integreren in verband met de normen NEN-ISO 9000 serie en de mogelijkheden van certificeren?

In menig organisatie worden deze vragen bij herhaling gesteld. Afhankelijk van het management wordt er aan een oplossing gedacht om op deze vragen een antwoord te krijgen. Maar om tot een oplossing te komen is de weg er heen niet altijd gemakkelijk. Zeker niet als het gaat om de geleverde prestatie en bijhorende prijskaartje. Zijn deze inderdaad op elkaar afgestemd?

- ✓ Veldonderzoek met metingen.
- ✓ Uitslagen metingen zijn direct beschikbaar.
- ✓ Rapportage en beoordeling aan de hand van beoordelingsmatrix.
- ✓ Kosten op basis van volume per keer.



G. Monitoring door middel van monstername



De Warenwet, de Hygiëncode voor uw branche en de Voedsel en Waren Autoriteit adviseren aan alle voedingsproducenten, horecabedrijven en instellingen om in het kader van voedselveiligheid en HACCP, monsters te nemen.

U kunt denken aan monsters van binnenkomende goederen, halffabricaten, eindproducten, verdachte producten en oppervlakken. Door monstername kan worden bepaald of een product zonder gevaar voor de gezondheid kan worden geconsumeerd en of een oppervlak goed schoon is gemaakt. Periodiek worden door onze buitendienstmedewerkers monsters genomen van producten en oppervlakken. Daarbij worden temperatuurmetingen verricht.

Na de monstername ontvangt u van ons een duidelijke en overzichtelijke rapportage, waarin de gevonden waarden zijn weergegeven.

De onderzoeksresultaten zijn voorzien van een beoordelingscijfer. Daarnaast worden de resultaten van alle monsters afzonderlijk toegelicht eventueel met advies hoe de resultaten in de toekomst kunnen worden verbeterd. Tevens ontvangt u bij de rapportage de resultaten van de korte visuele check, uitgevoerd door onze buitendienstmedewerker.

Op basis van monsters, metingen en registraties:

- ✓ productmonsters;
- ✓ oppervlakmonsters (middels swabmonsters);
- ✓ temperatuurmetingen;
- ✓ handenonderzoek;

Frequentie: afhankelijk van de opdrachtgever en het beoogde doel van de keuringen.
Kosten: op basis van staffelprijs afhankelijk van omvang van het onderzoek



H. **Hygiene Audit Grootkeuken**

HygiëneKeur heeft vanuit de praktijk een checklist ontwikkeld, waarop systematisch alle items staan vermeld om het HACCP-systeem compleet te maken. Na de opdrachtbevestiging zal een medewerker van HygiëneKeur een afspraak met u maken en uw locatie bezoeken. Alle punten op de checklist worden dan nagelopen. In eerste instantie zal bekeken worden of uw HACCP-systeem `in theorie` compleet is.

Zijn alle verantwoordelijkheden, procedures, CCP's, bewakingsprocedures e.d. goed vastgelegd? Zijn er geen stappen overgeslagen? etc.

Daarna zal bekeken worden of uw HACCP-systeem ook in de praktijk goed gehanteerd wordt. Worden de formulieren op de juiste wijze ingevuld? Worden de resultaten op de goede manier geregistreerd? Worden de bewakingsprocedures/verbeteracties goed gevolgd? Wordt er gewerkt, zoals ook in het HACCP-systeem beschreven staat? De resultaten van de audit worden verwerkt in een rapportage met een overzichtelijke opsomming van de onderzoeksresultaten. Daarnaast een toelichting en advies per getoetst en beoordeeld (deel)proces (bijvoorbeeld persoonlijke hygiëne, inkoop, portioneren e.d.).

Ook kunnen wij u begeleiden in het voortraject van een HACCP-certificering.



I. **Hygiëne Audit Woonvormen**

Ondanks dat er geen registraties uitgevoerd hoeven te worden in woonvormen dient men wel op een hygiënische wijze te werken. Volgens de hygiëncode voor de woonvormen, dient men in deze locaties jaarlijks na te gaan of de procesbeheersing volgens het voedselveiligheidssysteem verloopt. Een audit van de woonvormen wordt eveneens met behulp van een checklist uitgevoerd. Dit dient minimaal 1 x per jaar uitgevoerd te worden.

J. **Food Alert Set**



Indien er sprake is van een vermeende voedselvergiftiging is het verzamelen van gegevens (zowel van de omstandigheden, het soort voedsel als de verschijnselen bij de betrokkenen) dringend gewenst.

➤ **Het doel van de Food Alert Set:**

De onderneming / de dienst van een instelling, kan zich professioneel opstellen en heeft in 'het geval dat' ook de optimale mogelijkheden wat te doen / te organiseren / enz. De bestuurders en beheerders kunnen hun eindverantwoording door middel van controle en kennis in de eigen organisatie borgen. Hygiëne Keur B.V. stelt een koelbox ter beschikking die samen met de dossiermap, de registratie-, de inventarisatie- en de etikettenformulieren de **FoodAlertSet** vormen.



De set is zodanig samengesteld dat de medewerkers gegevens kunnen verzamelen en een inventarisatieformulier door de betrokkene(n) kunnen laten invullen.

Indien besloten wordt de monsters te verzamelen en te laten onderzoeken zijn in de FoodAlertSet® de volgende zaken aanwezig:

- ✓ monsterzakjes;
- ✓ monsterpotjes;
- ✓ monsterlepels;
- ✓ etiketten beschikbaar.

Na melding van monstername worden de monsters opgehaald en in een Sterlab-gecertificeerd laboratorium onderzocht.

Nadat de uitslag bekend is zal een rapport worden samengesteld. De volgende items worden uiteengezet in de rapportage.

- ✓ Is er sprake van een vermeende voedselvergiftiging?
- ✓ Instructies voor de betrokken medewerker.

K. IN-COMPANY TRAINING

➤ VOEDSELVEILIGHEID IN DE PRAKTIJK

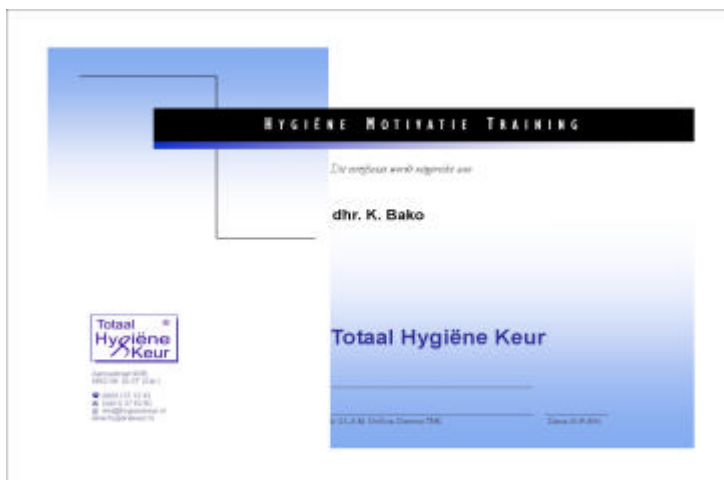
Doelgroep: Keukenmedewerkers

➤ Inhoud

In ca. 3 uur wordt een overzicht gegeven van alle zaken, die te maken hebben met de beheersing van voedselveiligheid. Onderwerpen zijn:

- ✓ Wetgeving en het HACCP -systeem
- ✓ Hygiëncode voor de Instellingen,
- ✓ Mogelijke voedselveiligheidsgevaren,
- ✓ Persoonlijke hygiëne,
- ✓ Werkdocumenten uit Hygiëncode of handboek,
- ✓ Reiniging en desinfectie,
- ✓ Zelf in te brengen, bedrijfsspecifieke onderwerpen.

Door een evenwichtige combinatie van theorie en praktijkoefeningen, worden de onderwerpen duidelijk toegelicht en zijn ze eenvoudig te onthouden. De training wordt afgesloten met een korte toets en de uitreiking van een certificaat van deelname. Alle deelnemers ontvangen bovendien een cursusboekje als "naslagwerk".



➤ Intakegesprek

Voorafgaand aan de training vindt een intakegesprek plaats om ervoor te zorgen dat de training aansluit bij de praktijksituatie.

Tijdens de intake worden er ook digitale opnames gemaakt van aangetroffen praktijk situaties. Hierdoor kan tijdens de training de eigen werksituatie besproken worden. Ook kunnen bedrijfsspecifieke onderwerpen voorgesteld worden.



Aantekeningen / vragen



Nieuwe Aamsestraat 90/B,
6662 NK ELST (Gld)

☎ (0481) 37 12 33

📞 (0481) 37 63 60

elst@hygienekeur.nl

www.hygienekeur.nl