

#TOERISME

 **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

## HYGIËNE IN DE B&B - KLEINSCHALIG LOGIES

**BEN JE IN ORDE MET DE HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID IN JOUW B&B?**

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

Ook de hygiëne in kleinschalige logies moet aan de wettelijke eisen voldoen.

Hygiëne is echter ook een belangrijke parameter geworden bij de beoordeling van het verblijf door de gasten. Wat op het eerste gezicht een 'wettelijke last' lijkt kan dus ook een belangrijke commerciële troef worden.

De infrastructuur waar de gasten verblijven, alsook de keuken moet 'orde en netheid' uitstralen. Op de gastentafel moeten niet alleen lekkere, maar ook veilig bereide ontbijten of gerechten worden geserveerd.

De ambachtelijke producten die eventueel te koop worden aangeboden, moeten op een hygiënische manier worden bereid, en bovendien voldoen aan de criteria van houdbaarheid en etikettering.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

uitbaters B&B, kleinschalig logies, gastenkamers, familiaal pension, klein hotel, ...

#### Toelatingsvoorwaarden

Zelfstandig uitbater zijn of meewerkende echtgeno(o)t(e), medewerker in kleinschalig logies, uitbater of medewerker in opleiding.

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Na deze opleiding heb je als uitbater een beter globaal zicht op de diverse aandachtspunten wat algemene hygiëne betreft. Er is een extra focus op de voedselveiligheid, specifiek voor gastentafels, eigen bereidingen en verkoop van ambachtelijke producten.

### PROGRAMMA

- Registratie & toelating FAVV
- Inrichting en infrastructuur van de keuken
- Aankoop & traceerbaarheid grondstoffen
- Opslag voeding en kruisbesmetting
- Regels persoonlijke hygiëne
- Een veilig ontbijt serveren
- Afwas en afvalverwijdering
- Het ongediertebestrijdingsplan
- Meldingsplicht
- HACCP licht bij 'tables d'hôtes'
  - De voorbereiding
  - Correct bereiden van maaltijden
  - Afkoelen en opwarmen van gerechten
  - Temperatuurcontroles
- Schoonmaak en onderhoud van materieel en infrastructuur
  - Productkennis en materiaalkennis
  - Technieken voor droog en nat schoonmaken
  - Desinfecteren volgens de normen
  - Een schoonmaakplan zelf opstellen
- Ambachtelijke bereidingen voor verkoop (confituur, vruchtensap, ...)

- Controle & opslag van de grondstoffen
- Een veilige bereiding
- Houdbaarheid van het afgewerkt product
- Etikettering