

## VEILIGHEID EN HYGIËNE IN DE KLEINSCHALIG LOGIES NIEUW

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

De veiligheid en de hygiëne in kleinschalige logies moeten aan de wettelijke eisen voldoen.

Een ongeval is gauw gebeurd. De logiesuitbater ziet er op toe de nodige preventieve maatregelen in acht te nemen, zodat het logies voldoende veilig is tijdens het verblijf van de gasten.

Hygiëne is één van de belangrijkste parameters geworden bij de beoordeling van het verblijf. De infrastructuur waar de gasten verblijven, alsook de keuken, eventuele wellness en outdoor faciliteiten moeten 'orde en netheid' uitstralen. In de B&B of vakantiewoning moeten niet alleen lekkere, maar ook veilig bereide ontbijten en maaltijden kunnen geserveerd worden.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters en eigenaars van kleinschalig logies zoals B&B, vakantiewoningen, kleinschalige hotels/pensions, bungalows, ...

### PROGRAMMA

#### sessie 1: Veiligheid

- Wettelijk kader
- Risicobeheersing en preventie
  - Vallen en struikelen
  - Klemmen, stoten en snijden
  - Installaties en onderhoud
  - Brandveiligheid
  - Evacuatie
- Preventieve maatregelen Legionella
  - Het Legionellabesluit: wat voor logies?
  - Zwembad, sauna, en wellness
- Speeltuigen
  - Onderhoud en inspectie

#### sessie 2: Hygiëne

- Registratie & toelating FAVV
- Inrichting en infrastructuur van de keuken
- Aankoop & traceerbaarheid grondstoffen
- Opslag voeding, kruisbesmetting, allergenen
- Regels persoonlijke hygiëne
- Een veilig ontbijt serveren
- Afval en ongediertebestrijding
- Schoonmaak en onderhoud van materieel en infrastructuur
  - Product- en materiaalkennis
  - Technieken voor droog en nat schoonmaken

#### Praktische gegevens:

2 sessies op dinsdag 19 en 26 maart 2019, telkens van 19u tot 22u.

Prijs inclusief beknopte syllabus en drankje naar keuze tijdens de pauze.

Locatie: Syntra West Ieper

## **DOCENT**

**Dries Simoen**, preventieadviseur, hygiëneconsulent en zelf logiesuitbater