



DRIESSEN HYGIENE TOTAAL ERKEND ALS OPLEIDER

Driessen Hygiëne Totaal staat sinds januari 2019 geregistreerd bij het Centraal Register Kort Beroepsonderwijs (CRKBO) en voldoet daarmee aan de kwaliteitscode voor Kort Beroepsonderwijs. Wij zijn er trots op dat onze kwaliteit via deze weg officieel erkend wordt.



Daarnaast brengt deze registratie met zich mee dat wij geen BTW meer hoeven te berekenen over onze trainingen en workshops. Zo kunt u in 2019 nog voordeliger van ons scholingsaanbod gebruik maken!

Deskundigheid op maat



Uw vraag staat centraal want wij geloven in samenwerking. Dit betekent dat wij met een op maat gemaakt scholingsaanbod komen, het lesmateriaal kunnen wij bijvoorbeeld laten aansluiten bij de bevindingen van onze laatste audit binnen uw organisatie.

Van kennis naar praktijk

Het vergroten van kennis en vaardigheden van medewerkers gaat verder dan alleen het delen van kennis. Nieuwe kennis moet motiveren, verhelderen, verbeteren en veranderen. Kennis staat niet op zichzelf. Kennis moet direct toepasbaar zijn in de dagelijkse praktijk. 'In samenhang' en 'in samenwerking' zijn de basisgedachten van waaruit wij werken.



Kennis overbrengen
Versterken van de motivatie
Vergroten van de samenwerking

Borgingsprogramma 'HACCP goed geregeld!'

Naast scholing wordt het voedselveiligheidssysteem geborgd middels de volgende instrumenten:

<p>HACCP-audit Inclusief terugkoppeling en verbeterplan volgens PDCA-methode</p>	<p>Onze adviseur brengt in beeld hoe uw organisatie met de inname, opslag en verwerking van voedsel omgaat. In het auditrapport vindt u een met foto's verduidelijkte analyse, inclusief praktische aanbevelingen en het verbeterplan. Bij een goed resultaat ontvangt u het Hygiëne certificaat.</p>
<p>Microbiologisch onderzoek</p>	<p>Uitgaande van het principe "meten is weten" verrichten wij microbiologisch onderzoek, waarbij wij monsters nemen van producten en oppervlakken. Na de monstername ontvangt u een duidelijk en overzichtelijk rapport.</p>
<p>Handboeken en registraties op maat Centrale digitale map met alle instructies.</p>	<p>Onze HACCP-handboeken zijn begrijpelijk, op niveau en prettig leesbaar. Foto's en illustraties verhelderen de uitleg. De inhoud voldoet aan de geldende wet- en regelgeving en wordt afgestemd op eventuele aanwezige interne protocollen. Op grond van de hygiëncode wordt bepaald welke gegevens er op de werkplek geregistreerd moeten worden en welke buiten beschouwing kunnen blijven.</p>

