

Weber Grill Academy - Covid-19 Risicoanalyse



Deze risicoanalyse is verplicht voor de heropening van de Weber Grill Academy cursussen vanaf 8 juni 2020, en tot nader order. Elk van de volgende criteria is vastgesteld om een veilige omgeving voor uzelf, uw personeel en de deelnemers te garanderen. Gelieve zorgvuldig in te vullen en met naam, datum en handtekening terug te sturen. "Ja" wilt zeggen dat het criterium akkoord is en dat dit in uw Grill Academy is toegepast.

Ja Nee

Het runnen van de cursussen

Slechts 1 deelnemer is toegestaan per barbecue, meer personen worden toegestaan als ze uit hetzelfde huishouden/bubbel komen.		
Slechts 1 deelnemer is toegestaan per werkplek, meer personen worden geaccepteerd als ze uit hetzelfde huishouden/bubbel komen.		
Zorg ervoor dat een minimale afstand van 1,5 m tussen de deelnemers (niet uit dezelfde bubbel) en het personeel te allen tijde mogelijk is.		
Kunt u op basis van de grootte van uw bedrijfspand en de sociale afstandsregels aangeven hoeveel deelnemers u per cursus kunt plannen?	Aantal:	
Geen zelfbediening voor drank. Grill Master of personeel zorgt voor dranken in eenmalige (idealiter recyclebare) bekertjes voor elke werkplek. Wij raden geen glaswerk aan.		
Geen zelfbediening voor voedsel. Grill Master of personeel zal elk bord voorverdelen en de deelnemers bedienen. Wij raden het gebruik aan van plantaardige recyclebare borden en serviesgoed om de hoeveelheid afwas en reiniging te beperken.		
Het proeven van het voedsel tijdens de bereiding of het koken is niet toegestaan voor de deelnemers om de mogelijke risico's te beperken. De deelnemers zullen een bepaalde etenstijd hebben vastgesteld tijdens de cursus.		

Materiaal

Ik heb genoeg BBQ materiaal (handschoenen, tang, spatel, etc.) zodat elke deelnemer/bubbel 1 set heeft		
Ik heb genoeg keukenmateriaal (snijplank, messen, etc.) zodat elke deelnemer/bubbel 1 set heeft		
Gebruik vloerbewegwijzering met tape of krijt om een 1-wegs circulatiesysteem te creëren.		
Gebruik vloerbewegwijzering met tape of krijt om aan te geven waar de deelnemers bij hun werkplek of barbecue moeten staan.		
Zorg voor handreinigingspunten: bij de ingang van de Grill Academy, in de voorbereidingsruimte, in de barbecuekamer en in de toiletten. Iedere deelnemer dient bij binnenkomst in de academie gebruik te maken van handdesinfectiepunten.		
Rust elke werkplek uit met keukenrol		
Zorg voor gezichtsmaskers voor de deelnemers bij het betreden van het terrein en zorg voor voldoende voorraad voor elke cursus.		
Zorg voor voldoende voorraad plastic handschoenen voor regelmatige vervanging tijdens de voedselvoorbereiding en cursussen. (Deelnemers en personeel moeten voor elke bereiding hun handen wassen of desinfecteren + wegwerphandschoenen dragen. Plastic handschoenen moeten na elke bereiding worden vervangen)		
Rust elke werkplek uit met afvalbakken voor een gemakkelijke verwijdering van gebruikte handschoenen en afval.		

Pand

Ontsmetting van alle oppervlakken (tafels, stoelen, deurkrukken) voor en na elke cursus		
Regelmatige ventilatie van het gebouw voor en na elke cursus		
Regelmatige desinfectie van voorzieningen (toiletten, badkamers) voor, tijdens en na elke cursus		
Zorg voor wegwerphanddoeken, zeep en handdesinfectiemiddel in de voorzieningen (toiletten, badkamers).		

Hygiëne en veiligheid

Deelnemers moeten voor elke bereiding hun handen wassen of desinfecteren + wegwerphandschoenen dragen. Kunststofhandschoenen moeten na elke bereiding worden verwisseld		
Voor de veiligheid van iedereen raden wij de deelnemers aan om te allen tijde gezichtsmaskers te dragen, afgezien van de aangewezen eet- en drinktijden.		
De Grill Master en personeel moeten handen wassen of desinfecteren + wegwerphandschoenen dragen bij de omgang met voedsel. Plastic handschoenen moeten na elke bereiding worden vervangen.		
We raden de Grill Master en het personeel aan om gedurende de hele cursus gezichtsmaskers te dragen.		
Alleen de Grill Master en/of het personeel mag het voedsel portioneren en serveren aan de deelnemers met plastic handschoenen en gezichtsmasker.		

Handtekening, datum en naam van de Grill Master / Grill Academy:
