

VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEIT

Noodzakelijke pijlers voor een veilig en kwaliteitsvol eindproduct

De permanente aandacht en het verbeteren van de kwaliteit en veiligheid van voedingsmiddelen en de productieprocessen is een belangrijk aandachtspunt voor de voedingsindustrie. Elke voedselproducent is zelf verantwoordelijk voor de kwaliteit en de veiligheid van de voedingsmiddelen. Het hele productieproces moet immers op een hygiënische manier gebeuren. De voedingsproducten mogen de gezondheid van de consument niet schaden of in het gedrang brengen. Bovendien bestaan er al geruime tijd wettelijke verplichtingen inzake GMP en HACCP, en is er het recente Koninklijke Besluit betreffende voedselveiligheid en autocontrole. Daarnaast stelt ook de retail steeds meer eisen. Alsmear meer bedrijven streven om deze reden naar een HACCP-, BRC-, IFS- of ISO 22000-certificatie.

IPV biedt daarom een aantal **opleidingen / begeleidingen** aan om bedrijven te helpen in hun bijdrage tot **meer voedselveiligheid en –kwaliteit**. Deze opleidingen bestaan in twee formules:

- opleidingen / begeleidingen in uw bedrijf, **op maat van het bedrijf**. IPV biedt een aanzienlijke financiële tussenkomst in de opleidingskost.
- opleidingen **in open aanbod**, volledig gratis voor werknemers uit de voedingsindustrie

Inhoudstafel

Aanvullende opleidingsuggesties	3
HACCP	4
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de droge voeding	5
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de vleessector.....	6
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in een KMO.....	8
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in andere sectoren.....	9
Beheersysteem voedselveiligheid: een sleutelement voor autocontrole	11
Praktische toepassing en dagelijkse opvolging van het HACCP-plan.....	13
Etikettering.....	15
BRC-standaard.....	18
IFS-standaard.....	20
ISO 22 000 norm	21
Fedis food standaard voor KMO's	23
Interne auditor HACCP - BRC - IFS - ISO 22 000.....	24
Hygiëne voor meestergasten.....	26
Sensibilisatie naar hygiëne.....	27
Open sectorgebonden opleidingen autocontrole.....	28
Maatopleidingen: voedselveiligheid op maat van uw bedrijf	29
Algemene voorwaarden.....	30
Inschrijvingsformulier	31

<p>Deze publicatie kwam tot stand met steun van het Europees Sociaal Fonds. Het ESF stelt middelen ter beschikking voor initiatieven die bijdragen tot meer en betere jobs voor meer mensen.</p> <p>Ontdek de werking in Vlaanderen via www.esf-agentschap.be.</p> 	<p>Kernthema's ESF 2007-2013</p> <ul style="list-style-type: none"> Talenten activeren Arbeidskansen geven Ondernemen met mensen
<p>ESF investeert in jouw toekomst.</p>	 

**Deze brochure geeft een overzicht van onze opleidingen
'Voedselveiligheid en kwaliteit'
in open aanbod**

Hieronder vindt u enkele suggesties voor aanvullende opleidingen
voor medewerkers in de voedingsindustrie:

Onderwerp	IPV brochure
Ergonomie: RSI, rugklachten, veilig tillen & heffen, etc ...	Veiligheid op het werk
Sensibilisatie arbeidsveiligheid	Veiligheid op het werk
Leren op de werkvloer	Communicatie & Leidinggeven
Leren communiceren en werkoverleg	Communicatie & Leidinggeven
Omgaan met verandering/met conflicten	Enkel op maat
Tijdsbeheer/zelforganisatie	Communicatie & Leidinggeven
Rapporteren/presenteren/vergaderen	Communicatie & Leidinggeven
Communicatie per e-mail/schriftelijk	Enkel op maat
MS Office, internet, agenda, mail	Enkel op maat, zie Administratieve en commerciële vaardigheden
Elementair gebruik van geïntegreerde pakketten zoals SAP, ERP, tracabiliteit,	Enkel op maat, zie Administratieve en commerciële vaardigheden

Maar ook:

Onderwerp	IPV brochure
Analytisch storingzoeken	Techniek & Onderhoud
BA4	Techniek & Onderhoud
Techniek voor productieoperator	Enkel op maat
Hef- of reachtruckchauffeur	Logistiek

Zijn deze opleidingen essentieel voor uw medewerkers? Welke zijn dat wel? Neem contact met IPV voor het opstellen van een **opleidingsplan** op maat van uw bedrijf: 02 52 88 930 of info@ipv.be. In samenspraak met een IPV-adviseur kunt u alle opleidingen ook op maat van uw bedrijf laten organiseren.

Wat is HACCP?

Reeds in het KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne werd gesteld dat elke schakel in de voedselketen na de primaire productie, voedselveiligheidsprocedures dient uit te werken en toe te passen die gebaseerd zijn op de HACCP-principes. Ook in het recente KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, wordt heel duidelijk gesteld dat voor de veiligheid van de levensmiddelen het autocontrolesysteem gebaseerd moet zijn op de principes van de HACCP-systematiek.

Een goed en functioneel HACCP-plan moet dus de basis zijn van het autocontrolesysteem in elke onderneming. Niet enkel nationaal maar ook internationaal is de HACCP-systematiek erkend als de meest geschikte methode voor het beheersen van de voedselveiligheid. Naast de wettelijke verplichting is de toepassing ervan ook een noodzaak om te voldoen aan de verwachtingen van de klant en om het eigen bedrijf zo goed mogelijk te beschermen tegen eventuele calamiteiten op het vlak van volksgezondheid. Om een correct en functioneel HACCP-plan uit te werken, is echter de juiste kennis vereist. Daarnaast dienen ook alle medewerkers zich bewust te zijn van het belang van dit systeem en van hun verantwoordelijkheid in dit kader.

Het open opleidingsaanbod rond HACCP:

Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de droge voeding.....	5
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de vleessector	6
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in een KMO	7
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in andere sectoren	8
Beheersysteem voedselveiligheid: een sleutelement voor autocontrole.....	NIEUW! 10
Praktische toepassing en dagelijkse opvolging van het HACCP-plan.....	12

HACCP-opleidingen en begeleidingen *OP MAAT* van uw bedrijf

De opleiding HACCP kan tevens georganiseerd worden **in uw bedrijf, op maat van uw bedrijf**. Ze bestaat uit drie modules:

- * module A: basisopleiding HACCP
- * module B: begeleiding van het denkproces m.b.t. de invoering van HACCP op maat van het bedrijf
- * module C: HACCP voor het productiepersoneel

Meer informatie?

Contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

OPSTELLEN, ACTUALISEREN EN IMPLEMENTEREN VAN HET HACCP-PLAN IN DE DROGE VOEDING

Doelgroep

- Alle bedrijven uit de sector van de droge voeding (chocolaterie, confiserie, bakkerij, suikerfabriek, maalderij, enz.):
- Alle leden van de HACCP-werkgroep die betrokken zijn bij **het opstellen, actualiseren en het implementeren van het HACCP-plan** (kwaliteitsverantwoordelijken, hygiëneverantwoordelijken, productieverantwoordelijken, ...)

Doelstelling

- Verstrekken van theoretische en praktische kennis en informatie inzake HACCP.
- Begeleiden en opleiden van de deelnemers bij het opstellen, actualiseren en implementeren van een HACCP-systeem zodat het bedrijf na de opleiding de kennis heeft om het HACCP-systeem in te voeren en praktisch toe te passen

Inhoud

Het volledige programma omvat vier volledige dagen.
Iedere deelnemer volgt iedere module.

Dag 1

- Basis HACCP
 - Historiek van HACCP
 - Relatie tot GMP
 - Voorwaarden voor een goed HACCP-project
 - Basisbegrippen uit de microbiologie
 - Overzicht van hazards
- Opstellen van een HACCP-plan: theorie
- Toepassing van de HACCP-principes en het opstellen van controlekaarten (gevaaranalyse, identificatie van de kritische controlepunten, specificatie van de kritische limieten, bewaking van de kritische controlepunten, verificaties en herzieningen, registratie, enz.)

Dag 2

- Implementatie van HACCP: gevolgen van HACCP-implementatie voor uitvoerend personeel
- Begeleiding bij invoering van HACCP: praktische case
 - Praktische oefening op het opstellen van een HACCP-plan aan de hand van een praktische case uit de subsector:
 - Determinatie van de limieten en toleranties van elk kritisch controlepunt
 - Onderzoeken en aanpassen van de werkinstructies
 - Opstellen van een bewakingsplan, correctieven en een verificatieplan

Dag 3 en 4

- Implementatie van HACCP: opvolging
Opvolging van de implementatie van het HACCP-systeem

Bij iedere sessie krijgt de deelnemer een opdracht die hij/zij moet realiseren in het bedrijf.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
GENT ICC Congrescentrum Gent	01/04, 08/04, 15/04 en 22/04/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Jef De Smedt (Micro Smedt)	IPV/081/41/0100/11290/01
HERENTALS Labo Micro- Smedt	03/04, 10/04, 17/04 en 24/04/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Jef De Smedt (Micro Smedt)	IPV/081/41/0100/11307/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

OPSTELLEN, ACTUALISEREN EN IMPLEMENTEREN VAN HET HACCP-PLAN IN DE VLEESSECTOR

Doelgroep

- alle bedrijven uit de vleesverwerkende sector:
- alle leden van de HACCP-werkgroep die betrokken zijn bij het **opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan** (kwaliteitsverantwoordelijken, hygiëneverantwoordelijken, productieverantwoordelijken, ...)

Doelstelling

- verstrekken van theoretische en praktische kennis en informatie inzake HACCP
- begeleiden en opleiden van de deelnemers bij het uitwerken, actualiseren en implementeren van een HACCP-systeem zodat het bedrijf na de opleiding de kennis heeft om het HACCP-systeem in te voeren en praktisch toe te passen, en te voldoen aan de vereiste doelstellingen op basis van de autocontrolegrids.

Inhoud

Het volledige programma omvat vier volledige dagen. Iedere deelnemer volgt iedere module.

Dag 1

- Basis HACCP
 - Historiek van HACCP
 - Wettelijke voorschriften - autocontrole
 - HACCP in relatie tot kwaliteit
 - HACCP in relatie tot GMP-PRP : GMP-PRP als basis van HACCP
- Opstellen van een HACCP-plan: theorie
 - HACCP: een 14-stappenplan
 - Inleidende stappen (stap 0 t.e.m. stap 6)

Dag 2

- Opstellen van een HACCP-plan – vervolg
Toepassing van de HACCP-principes (stap 7 t.e.m. stap 8):

Identificatie van de kritische controlepunten en de punten van aandacht

- Achtergrond rond microbiologische, chemische en fysische gevaren en allergenen.

- Uitwerking van HACCP: praktische case
- Praktische oefening op het opstellen van een HACCP-plan aan de hand van een praktische case uit de subsector:
 - Identificatie van de gevaren
 - Kwantitatieve risico-inschatting van de gevaren + motivatie
 - Opsomming van beheersmaatregelen
 - Determinatie van CCP's en PVA's

Dag 3

- Opstellen van een HACCP-plan – vervolg
- Toepassing van de HACCP-principes (stap 9 t.e.m. stap 11):
 - Beheersing van CCP's, GMP's-PRP's, en PVA's
 - Specificatie van de kritische limieten, opstellen van een bewakingsplan en het vastleggen van corrigerende maatregelen + illustratie via de praktische case
- Implementatie van HACCP in eigen bedrijf: presentatie en discussie:
Iedere deelnemer krijgt als opdracht een HACCP-plan uit te werken voor een productgroep van het eigen bedrijf. Dit plan wordt daarna in groep gepresenteerd, gevolgd door een discussie over de realisaties, de moeilijkheden waarmee ieder wordt geconfronteerd, de vragen die ieder zich stelt en de mogelijke suggesties voor verbetering.

Dag 4

- Opstellen van een HACCP-plan - vervolg
- Toepassing van de HACCP-principes (stap 12 t.e.m. stap 14)
- Certificatie van HACCP, BRC, IFS, EFSIS, autocontrole, ISO 22 000

Aanvullende opleiding

- Ter vervollediging van deze cursus, kunnen de deelnemers vrijblijvend in een 5de dag de cursus "Beheersysteem voor voedselveiligheid: een noodzakelijk sleutelement voor autocontrole" (zie ook brochure p. 11) volgen.
- De 5 lesweken tesamen geven de deelnemers een totaal pakket m.b.t. de wettelijke vereisten omtrent voedselveiligheid/autocontrole.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	13/02, 20/02, 27/02 en 05/03/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0101/11310/01
KORTRIJK Hotel Damier	27/05, 03/06, 10/06 en 17/06/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0101/11314/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

OPSTELLEN, ACTUALISEREN EN IMPLEMENTEREN VAN HET HACCP-PLAN IN EEN KMO

Doelgroep

Alle KMO's uit de voedingssector:
alle personen die betrokken zijn bij het opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan:

- bedrijfsleiding
- kwaliteitsverantwoordelijke

De opleiding is gericht naar KMO's met minder dan 50 werknemers.

Doelstelling

- verstrekken van theoretische en praktische kennis en informatie inzake HACCP, vertrekkende vanop een basisbeginniveau
- begeleiden en opleiden van de deelnemers bij het uitwerken, actualiseren en implementeren van een HACCP-systeem zodat de KMO na de opleiding de kennis heeft om het HACCP-systeem op te stellen, in te voeren en praktisch toe te passen

Inhoud

Het volledige programma omvat acht avonden waarbij de inhoud is gericht naar **KMO's uit verschillende subsectoren**. Iedere deelnemer volgt iedere module.

1. Inleiding en achtergrond rond voedselveiligheid
Wetgeving (autocontrole)
PRP's - GMP's
2. PRP's - GMP's
HACCP-theorie: stap 0 tot stap 6
HACCP-praktijk: uitwerking stap 5
3. HACCP-praktijk: uitwerking van iedere deelnemer (stap 2, 3 en 4)
HACCP-theorie: stap 7 (chemische en fysische gevaren)
4. HACCP-theorie: stap 7 (microbiologische gevaren) - stap 8 en 9
5. HACCP-theorie: stap 10 en 11
HACCP-praktijk: praktijkgerichte voorbeelden
6. HACCP-praktijk: uitwerking van iedere deelnemer (stap 7 en 8)
7. HACCP-praktijk: uitwerking van iedere deelnemer (stap 7 en 8)
8. HACCP-theorie: stap 12, 13 en 14

Aanvullende opleiding

- Ter vervollediging van deze cursus, kunnen de deelnemers vrijblijvend de cursus "Beheersysteem voor voedselveiligheid: een noodzakelijk sleutelelement voor autocontrole" (zie ook brochure p. 11) volgen.
- Beide cursussen geven aan de deelnemers een totaal pakket m.b.t. de wettelijke vereisten omtrent voedselveiligheid/autocontrole.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
DE PINTE Brasserie 't Klooster	21/04, 28/04, 05/05, 19/05, 26/05, 02/06, 09/06 en 16/06/2008	32 u	18u00- 22u00	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0128/11318/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

OPSTELLEN, ACTUALISEREN EN IMPLEMENTEREN VAN HET HACCP-PLAN IN ANDERE SECTOREN

Inleiding

Reeds verschillende jaren wordt door IPV met groot succes een specifieke HACCP-opleiding georganiseerd voor de vleessector en voor de droge voeding. Om dergelijke opleiding ook te kunnen voorzien voor andere sectoren binnen de voedingsindustrie wordt dit najaar het aanbod uitgebreid met een HACCP-opleiding specifiek gericht op deze bedrijven werkzaam in sectoren zoals zuivel; verwerking van aardappelen, groenten, fruit; productie van kant-en-klare maaltijden; sauzen; soepen; dranken;...

De opleiding voorziet een grondig overzicht van de recentste stand van zaken rond BasisVoorwaarde Programma's (vroegere GHP, GMP) en HACCP-principes. Veel aandacht wordt besteed aan de bespreking van de nieuwere gevaren mbt. voedselveiligheid zoals allergenen, chemische contaminanten zoals PAK's, mycotoxines, acrylamide.

Doelgroep

- Kwaliteitsverantwoordelijken
- HACCP-team leden belast met het up-to-date houden van het HACCP-plan
- Zowel ervaren als beginnende deelnemers
- ...

Specifiek voor bedrijven werkzaam in sectoren zoals zuivel, verwerking van aardappelen, groenten, fruit, productie van kant-en-klare maaltijden, sauzen, soepen, dranken;...

Doelstelling

De doelstelling is om minder ingewijde personen inzake HACCP een stevige basiscursus te voorzien en hen wegwijs te maken in de wetgeving, BasisVoorWaarde Programma's, HACCP-principes,...

Voor meer ervaring personen inzake HACCP kan het een grondige oprissing zijn en een updating van de stand van zaken inzake wetgeving (oa. bespreking van EU Verordening 852/2004, 853/2004), inzake BasisVoorWaarde Programma's (vroegere GHP/GMP), uitvoeren van een gevarenanalyse binnen HACCP-plan, validatie en verificatie van een HACCP-plan,...

De meeste relevante wetenschappelijk informatie wordt via de cursus doorgegeven aan de deelnemers.

Inhoud

- INLEIDING: situering en achtergrond
- Wat is HACCP ? Bespreking van referentiedocument Codex Alimentarius
- Waarom HACCP :
 - bespreking van voorgedane incidenten

- vereisten in wetgeving (EU Verordening 852/2004 en KB autocontrole, andere relevante wetgeving)
- oefening ivm wetgeving
- Certificatie : bespreking van :
 - Autocontrole-systeem veresit door FAVV
 - Commerciële systemen zoals BRC, IFS, ISO 22000, SQF,...
- Basis Voorwaarde Programma's:
 - Reiniging en desinfectie
 - Ongediertebestrijding
 - Water en luchtkwaliteit
 - Temperatuursbeheersing
 - Personeel
 - Structuur en infrastructuur
 - Technisch onderhoud en calibratie
 - Afvalbeheer
 - Grondstoffenbeheer
 - Traceerbaarheid - recall
 - Allergenen
 - Fysische en chemische contaminatie
 - Productinformatie
 - Werkmethodiek
- HACCP : inleiding van het 14-stappenplan
- HACCP : stap 0 : beleidsverklaring
- HACCP : stap 1 : HACCP team (+ oefening inzake HACCP-team)
- HACCP : stap 2 : Reikwijdte van het HACCP-plan (oa. afbakening vrantwoordelijkheden, relatie met onderaannemers,...)
- HACCP : stap 3 : Beschrijving van product (+ oefening inzake stap 3 voor uw bedrijfseigen situatie)
- HACCP : stap 4 : Gebruik en consumentengroep
- HACCP : Stap 5 en 6 : Opmaak stroomschema's en verificatie (+ oefening inzake stap 5 voor uw bedrijfseigen situatie)
- HACCP : stap 7 en 8 : Uitvoeren van een gevarenanalyse met vastleggen van de CCP's (aandacht voor uitvoeren van een kwantitatieve gevarenanalyse - aandacht voor validatie van een gevarenanalyse) (+ oefeningen inzake uitvoeren van een gevarenanalyse zowel uitgewerkte oefening door lesgever in kleine groepjes als uw bedrijfseigen situatie)
- HACCP : stap 9, 10 en 11 : opmaak van een monitoringssysteem voor de CCP's/PVA's (+ oefeningen inzake monitoringssysteem zowel uitgewerkte oefening door lesgever in kleine groepjes als uw bedrijfseigen situatie)
- HACCP : stap 12 : documentenbeheer
- HACCP : stap 13 en 14 : verificatie en herziening : aandacht voor verschillende inputs die kunnen gebruikt worden voor de verificatie van het HACCP-plan.

Aanvullende opleiding

- Ter vervollediging van deze cursus, kunnen de deelnemers vrijblijvend in een 5de dag de cursus "Beheersysteem voor voedselveiligheid: een noodzakelijk sleutelement voor autocontrole" (zie ook brochure p. 11) volgen.
- De 5 lesweken tesamen geven de deelnemers een totaal pakket m.b.t. de wettelijke vereisten omtrent voedselveiligheid/autocontrole.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
GENT ICC Congrescentrum Gent	08/04, 15/04, 22/04 en 29/04/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Universiteit Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0146/11315/01
BERINGEN Hotel TEN CAETERMERE	27/05, 28/05, 03/06 en 04/06/2008	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Universiteit Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0146/11316/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

BEHEERSYSTEEM VOOR VOEDSELVEILIGHEID: EEN NOODZAKELIJK SLEUTELELEMENT VOOR AUTOCONTROLE

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken of andere verantwoordelijke van het bedrijf belast met het opzetten van een autocontrolesysteem of uitbreiding van commerciële standaarden naar autocontrole.

Doelstelling

In het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole wordt verwezen naar de implementatie van een autocontrolesysteem op bedrijfsniveau. Kijkend naar de generieke checklist van het FAVV en de reeds gepubliceerde autocontrolegrids vinden we een sleutelement 1 terug waarin een beheersysteem voor voedselveiligheid wordt vereist.

Hierin zijn vereisten opgenomen zoals een beleidsverklaring, functieomschrijvingen, interne audit, afhandeling van klachten en afwijkende producten, corrigerende en preventieve maatregelen,... Dit zijn allemaal vereisten gebaseerd op de ISO 9000-principes met doel het autocontrole gebeuren (gebaseerd op de implementatie van GHP/GMP en HACCP) in het bedrijf te kunnen sturen en stroomlijnen.

Het doel van deze 1-daagse opleiding is een kennismaking met deze vereisten en een praktische invulling te geven hoe deze op bedrijfsniveau kunnen uitgewerkt worden.

Er wordt een link gemaakt tussen de generieke checklist van het FAVV, de ISO 9000 principes en praktische haalbaarheid op bedrijfsniveau.

Veel belang zal gehecht worden aan de onmiddellijke afhandeling en implementatie maar ook wat te doen met de verzamelde resultaten in het kader van de jaarlijkse HACCP-verificatie/directiebeoordeling.

Inhoud

- Inleiding (o.a. uitleg autocontrole; uitleg ISO 9000 principes; waarom beheersysteem voedselveiligheid; generieke versus specifieke checklist autocontrole;...)
- Vereisten uit sleutelement 1 uit de generieke checklist FAVV:
 - Voedselveiligheidsbeleid
 - Handboek voor voedselveiligheid
 - Verantwoordelijkheid bedrijfsleiding
 - Inzet bedrijfsleiding
 - Herziening bedrijfsleiding (HACCP-verificatie inbegrepen)
 - Beheer van middelen, personen en informatie
 - Eisen m.b.t. documentatie
 - Specificaties grondstoffen – eindproducten
 - Procedures
 - Interne audit en controle (opgelet enkel de principes worden hier aangehaald, opleiding betreffende interne audit kan via specifieke opleiding interne auditor)
 - Corrigerende maatregelen/acties
 - Controle op niet-overeenstemming (beheersing afwijkende producten)
 - Vrijgeven van producten
 - Aankoop/leveranciersselectie
 - Leveranciersbeoordeling
 - Klachtenbehandeling
 - Erkenningen/toelatingen

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	12/03/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0153/11364/01
LEUVEN Brabant nv	01/04/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0153/11365/01
GENT Holiday Inn Gent (UZ)	06/05/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0153/11366/01
BERINGEN Hotel TEN CAETERMERE	10/06/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0153/11367/01
KORTRIJK HOTEL DAMIER	24/06/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0153/11368/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

PRAKTISCHE TOEPASSING EN DAGELIJKSE OPVOLGING VAN HET HACCP-PLAN

Doelgroep

Het opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan is de verantwoordelijkheid van de kwaliteitsverantwoordelijke. De toepassing en opvolging op de werkvloer valt echter onder de bevoegdheid van de productie-, afdelings- en/of lijnverantwoordelijken.

Deze opleiding richt zich dan ook **NIET** zozeer naar de kwaliteitsverantwoordelijke, maar wel naar:

- de teamleden die als ondersteuning van de kwaliteitsverantwoordelijke in het HACCP-team zijn opgenomen
- de medewerkers die verantwoordelijk zijn voor de implementatie van HACCP en de bewaking van de CCP's op de werkvloer
- de medewerkers die verantwoordelijk zijn voor de opvolging van hygiëne en hygiënisch werken
- alle verantwoordelijken die binnen hun afdeling de gedachte van hygiënisch en voedselveilig werken dienen over te dragen naar hun medewerkers
- productieverantwoordelijken, lijnverantwoordelijken, hygiëneverantwoordelijken, verantwoordelijken technische dienst, inkoopverantwoordelijken, enz., zijn de doelgroep voor deze opleiding

Personen zoals de kwaliteitsverantwoordelijke, belast met de opstelling en uitwerking van het HACCP-plan volgen beter de 4-daagse opleiding HACCP-vlees of HACCP-andere sectoren.

Doelstelling

De productie- en afdelingsverantwoordelijken spelen een belangrijke rol in de effectiviteit van het HACCP-plan. De praktische toepassing en opvolging van het HACCP-plan is immers een (belangrijk) deel van het takenpakket van deze verantwoordelijken.

Om deze reden richt deze opleiding zich tot de productie- en afdelingsverantwoordelijke

(ploegbazen, lijnverantwoordelijken, teamleaders, shiftleaders,...)

De opleiding heeft dan ook als doel de nodige achtergrondinformatie en kennis omtrent de noodzaak en de inhoud van HACCP bij te brengen aan de productie- en afdelingsverantwoordelijken, zodat zij op hun beurt hun medewerkers kunnen motiveren en stimuleren en constructief kunnen deelnemen aan het HACCP-team. Heel wat standaarden (o.a. BRC, IFS, HACCP-certificatie) eisen immers dat de HACCP-teamleden voldoende zijn opgeleid en het HACCP-team multidisciplinair is samengesteld.

Inhoud

- Achtergrond van HACCP (dag 1)
 - Inleiding
 - Historiek van HACCP
 - Wettelijke voorschriften
 - Autocontrole
 - Overzicht van de gevaren (microbiologisch, chemisch, fysisch, allergenen)
 - Praktijkdeel: inventarisatie van de gevaren, specifiek voor het eindproduct van het bedrijf.
- GMP - GHP (dag 1)
 - HACCP in relatie tot GMP - PRP's
 - Implementatie van GMP - PRP's: de basis voor HACCP
 - Praktijkdeel: de borging van GMP's - autocontrole
 - Praktijkdeel: GMP's: discussie over de realisaties, de moeilijkheden waarmee ieder wordt geconfronteerd, de vragen die ieder zich stelt en de mogelijke suggesties voor verbetering
- HACCP (dag 2)
 - HACCP: een 14-stappenplan
 - De 7 basisprincipes
 - De borging van CCP's / PVA's in detail
 - Praktijkdeel: de borging van CCP's / PVA's
 - Praktijkdeel: HACCP: discussie over de realisaties, de moeilijkheden waarmee ieder wordt geconfronteerd, de vragen die ieder zich stelt en de mogelijke suggesties voor verbetering
- HACCP in relatie tot kwaliteit (dag 2)
 - Voedselveiligheid als deelaspect van kwaliteit
 - Belangrijke systeemprocedures, o.a. beheersing van non-conforme producten, interne audit, corrigerende en preventieve maatregelen, ..., die ook bij HACCP een rol spelen

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
GENT ICC Congrescentrum Gent	23/01 en 30/01/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0130/11319/01
BRUGGE NOVOTEL Brugge Zuid	13/03 en 20/03/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0130/11320/01
LEUVEN Brabantthal nv	10/04 en 17/04/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0130/11321/01
BERCHEM/ANT WERPEN CAMPANILE HOTEL	22/05 en 29/05/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0130/11322/01
BERINGEN Hotel TEN CAETERMERE	26/06 en 27/06/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0130/11323/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

ETIKETTERING

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- verantwoordelijken marketing / verkoop
- elke persoon binnen een onderneming die te maken heeft met ontwerp en inhoud van etiketten

Doelstelling

Doelstelling is de deelnemers wegwijs te maken in de (nieuwe/gewijzigde) verschillende wetgevingen inzake etikettering, bestaande naast de horizontale wetgeving inzake etikettering van voorverpakte levensmiddelen. Dit gebeurt door middel van de theoretische achtergrond en een praktische oefening op basis van een bedrijfsspecifiek voorbeeld van iedere deelnemer.

Inhoud

- Inleiding:
 - situering wetgeving
 - belang van etikettering (wetgeving - communicatie klant - ...)
- Algemene 'horizontale' wetgeving inzake voorverpakte levensmiddelen (KB van 13/09/1999):
 - Algemene bepalingen:
 - Ingrediëntenlijst
 - KWID-reglementering
 - Hoeveelheidsbepaling
 - Houdbaarheidsdatum (TGT versus THT)
 - Additieven/technische hulpstoffen
 - Allergenendeclaratie
- Specifieke wetgeving inzake etikettering:
 - Nutritionele samenstelling
 - GGO's
 - Ionisatie
 - Kinine/cafeïne
 - Zoetstoffen
 - Vis en visserijproducten
 - Chocolate
 - Aroma's
 - Partij-aanduiding
 - Bijzondere voeding (glutenvrij,...)
 - EU Verordening betreffende claims zoals suikervrij - light - ...
- Bijkomende etiketteringsaspecten (niet wettelijk):
 - Gebruiksaanwijziging
 - Kruisbesmetting allergenen
 - ...
- Praktische oefening
Tijdens de opleiding zal de mogelijk gecreëerd zijn om op basis van een receptuur en een technische fiche de etiketinhoud te bepalen voor een specifiek product of productgroep.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
KORTRIJK HOTEL DAMIER	28/02/2008	4 u	09u00-13u00	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11351/01
KORTRIJK HOTEL DAMIER	28/02/2008	4 u	13u30-17u30	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11352/01
GENT ICC Congrescentrum Gent	19/03/2008	4 u	09u00-13u00	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11353/01
GENT ICC Congrescentrum Gent	19/03/2008	4 u	13u30-17u30	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11354/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	14/05/2008	4 u	09u00-13u00	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11355/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	14/05/2008	4 u	13u30-17u30	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11356/01
LEUVEN Brabant nv	17/06/2008	4 u	09u00-13u00	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11357/01
LEUVEN Brabant nv	17/06/2008	4 u	13u30-17u30	Eva Moens - Veerle Van Hoecke - Liesbeth Jacxsens (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/081/41/0136 /11358/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

Wat is BRC?

In de voedingsbedrijven kwam de jongste decennia steeds meer nadruk te liggen op een veilig en kwaliteitsvol productieproces en eindproduct (cf. de wettelijke verplichting rond GMP's en HACCP). Sinds enkele jaren heeft in het hele gamma van kwaliteitsnormen de BRC-norm een felle opgang gemaakt. Deze norm werd eind 1998 vastgelegd onder de coördinatie van het British Retail Consortium (de groepering van Britse retailers). Door het BRC werd een eenduidige standaard vastgelegd die voldoet aan de Engelse Food Safety Act, nl. de BRC Technical Standard.

Concreet betekent dit dat de leverancier in staat moet zijn een eindproduct te leveren dat:

- voldoet aan de overeengekomen specificaties
- veilig is
- geproduceerd werd conform de wetgeving.

Naast de productveiligheid is dus tevens de productkwaliteit van belang.

De BRC-norm legt enerzijds de nadruk op elementen van kwaliteitsmanagement (beleid, klachtenbeheer, audits, enz.) met betrekking tot de productie en de procesbeheersing, en anderzijds op GMP en HACCP, kortom de elementen die ook grotendeels terug te vinden zijn in HACCP- of ISO-gecertificeerde systemen. Om deze reden wordt de BRC-norm als de meest algemene en omvattende norm beschouwd, niet alleen op de Engelse markt maar tevens binnen de Nederlandse en Belgische retailsector.

Het open opleidingsaanbod over BRC:

BRC-standaard..... p. 18

BRC-opleidingen en begeleidingen *OP MAAT* van uw bedrijf

De opleiding BRC kan ook georganiseerd worden **in uw bedrijf, op maat van uw bedrijf**. Ze bestaat uit vier modules:

- module A: projectvoorbereiding, m.i.v. uiteenzetting over de inhoud van de BRC-norm
- module B: begeleiding bij de uitbouw of re-engineering van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de BRC-standaard
- module C: vertaling van de BRC-norm naar het uitvoerend personeel
- module D: opvolgingssessie

Meer informatie?

Contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be , 0473/654 268
--

BRC-STANDAARD

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- productieverantwoordelijken
- management van bedrijven die (wensen te) leveren aan retailers die de BRC-norm volgen

Doelstelling

Aangezien BRC steeds belangrijker wordt in de kwaliteitsbewaking door de voedingsbedrijven, organiseert het IPV hieromtrent enkele opleidingssessies om de bedrijven een beter inzicht te verschaffen in de BRC-norm.

Doel is m.a.w. om de deelnemers inzicht te verschaffen over :

- BRC-norm.
- samenhang ISO - HACCP – BRC - IFS
- belang van BRC

Voorkennis

Basiskennis GMP - HACCP

Inhoud

De opleiding bestaat uit onderstaand programma:

- BRC: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- BRC-eisen volgens versie 4
- Overeenkomsten en verschillen met HACCP, IFS, Fedis Food en ISO 22000
- Integratie met bestaande kwaliteitssystemen
- BRC-audit: werkwijze, resultaten, meest voorkomende majors, actieplan, opvolging, interne begeleiding

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
DE PINTE Brasserie 't Klooster	15/02/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0114/11341/01
BERINGEN Hotel TEN CAETERMERE	14/03/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0114/11342/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	18/04/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0114/11343/01
KORTRIJK HOTEL DAMIER	26/05/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0114/11344/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	13/06/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0114/11345/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

Wat is IFS ?

In 1999 startten de Duitse retailers, verenigd in de Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände (BDH), met de ontwikkeling van een eigen standaard voor de beoordeling van hun leveranciers van huismerken. Uitgangspunten hierbij waren de BRC-standaard en het GFSI-document. In oktober 2001 werd een eerste ontwerp tekst opgesteld. De inhoud is zeer gelijklopend met de BRC-standaard. Verschilpunten zijn echter de opbouw van de standaard en de beoordelingswijze van de eisen tijdens de audit. Hieromtrent vond in 2003 overleg plaats tussen de Duitse en de Franse grootdistributeurs. Dit resulteerde in een nieuwe versie van de IFS-standaard (versie 4) die verschenen is in januari 2004 (IFS – International Food Standard).

De IFS-standaard heeft een zeer ruime scope. Immers, zowel het HACCP-systeem als een kwaliteitszorgsysteem met product- en procesbeheersing als GMP, worden onder de loep genomen. M.a.w., niet alleen productveiligheid komt aan bod maar ook de andere aspecten van productkwaliteit dienen door het zorgsysteem van de leverancier gewaarborgd te worden. Deze standaard wordt geaccepteerd door Belgische en Nederlandse retailers en meer en meer geëist door Franse, Duitse en Italiaanse retailers.

Samenvattend kan gesteld worden, dat de klant via een auditrapport hetzij op basis van de BRC-standaard, hetzij op basis van de IFS-standaard, inzage wil krijgen in de mate waarin de producten onder hun eigen merk:

- veilig zijn
- voldoen aan de overeengekomen specificaties
- in overeenstemming zijn met de wettelijke vereisten.

Het open opleidingsaanbod over IFS:

IFS-standaard..... p. 20

IFS-opleidingen en begeleidingen *OP MAAT* van uw bedrijf

De opleiding IFS kan ook georganiseerd worden **in uw bedrijf, op maat van uw bedrijf**. Ze bestaat uit vier modules:

- module A: projectvoorbereiding, m.i.v. uiteenzetting over de inhoud van de IFS-norm
- module B: begeleiding bij de uitbouw of re-engineering van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de IFS-standaard
- module C: vertaling van de IFS-norm naar het uitvoerend personeel
- module D: opvolgingssessie

Meer informatie?

Contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

IFS-STANDAARD

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- productieverantwoordelijken
- management van bedrijven die (wensen te) leveren aan retailers en klanten die de IFS-norm volgen

Doelstelling

Aangezien IFS steeds belangrijker wordt als norm voor de voedingsbedrijven, organiseert het IPV hieromtrent enkele opleidingssessies om de bedrijven een beter inzicht te verschaffen in de IFS-norm versie 5 in vergelijking met versie 4.

Doel:

- Kritisch inzicht geven in de nieuwe IFS norm versie 5
- Verschilpunten qua auditprotocol en alle criteria met versie 4
- In welke mate is uw systeem conform de IFS norm versie 5 zodat actieplan kan opgesteld worden
- IFS audit intern kunnen begeleiden

Voorkennis

Cursisten dienen de opleiding versie 4 te hebben gevolgd gezien het specifieke programma.

Inhoud

De opleiding bestaat uit onderstaand programma:

- IFS: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- IFS versie 5 nieuwe auditprotocol en vergelijking met protocol versie 4
- IFS versie 5 alle criteria en vergelijking met vorige versie 4
- IFS-audit: werkwijze, resultaten, meest voorkomende majors, actieplan, opvolging, interne begeleiding

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
DE PINTE Brasserie 't Klooster	22/01/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0127/11346/01
KORTRIJK Hotel Damier	12/02/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0127/11347/01
BERCHEM/ ANTWERPEN Campanile Hotel	11/03/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0127/11348/01
LEUVEN Brabant nv	08/04/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0127/11349/01
BERINGEN Hotel Ten Caetermere	06/05/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0127/11350/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

Inleiding

Deze nieuwe ISO norm, die in september 2005 gepubliceerd is, stelt eisen aan een managementsysteem voor voedselveiligheid gericht op alle schakels in de voedselketen.

Deze nieuwe loot aan de ISO-stam voor managementsystemen combineert 'the best of both worlds': concrete voedselveiligheidscondities, gebaseerd op de basishygiënevoorwaarden en de HACCP-standaard van de Codex Alimentarius, en een effectief management van de beheersmaatregelen op basis van de kwaliteitsmanagementstandaard ISO 9001.

De norm is ketengericht en van toepassing op bedrijven in de agrofoodsector, variërend van primaire productie tot retail, en de toeleverende bedrijven zoals de verpakking- en de reinigingsmiddelenindustrie.

ISO 22000 biedt daarmee een antwoord op de internationale vraag naar een certificeerbare norm die pre-requisites, HACCP, en managementelementen combineert tot een efficiënte managementsysteemnorm voor voedselveiligheid. ISO 22000 is een eisenstellende norm en kan ook worden gebruikt als basis voor een HACCP-certificaat.

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken, productiemangers, directie van bedrijven die hun voedselveiligheids-systeem wensen te laten certificeren.

Zowel bedrijven met certificaat (o.a. BRC, IFS, HACCP, ISO9001, ...) als andere zijn welkom om de pro's en contra's tegen elkaar af te wegen of om een algemeen overzicht te krijgen van de eisen.

Voorkennis van HACCP, GMP en kwaliteitsmanagement is wenselijk.

Doelstelling

Heel wat voedingsbedrijven worden recentelijk geconfronteerd met verschillende normen zoals BRC, IFS, HACCP en nu ook ISO22000. Via deze opleiding wenst IPV een praktisch hulpmiddel aan te bieden om deze nieuwe ISO22000-norm te situeren.

De doelstellingen van deze opleiding zijn:

- kennisoverdracht inzake de ISO22000-standaard
- evaluatie van het reeds aanwezige kwaliteitszorgsysteem (BRC / IFS / HACCP-certificatie / ISO9001) ten opzichte van de eisen van de ISO22000-standaard

Voorkennis

Voorkennis van HACCP, GMP en kwaliteitsmanagement is wenselijk.

Inhoud

- ISO22000: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- ISO22000: eisen
- Overeenkomst en verschillen met HACCPcertificatie / BRC / IFS / ISO9001
- Integratie met bestaande kwaliteitssysteem
- ISO22000-audit

De opleiding gebeurt op een interactieve wijze, met ervaringsuitwisseling tussen de cursisten

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	26/02/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0137/11359/01
BERINGEN Hotel Ten Caetermere	10/04/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0137/11360/01
KORTRIJK Hotel Damier	23/05/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0137/11361/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	20/06/2008	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0137/11362/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

FEDIS FOOD STANDAARD VOOR KMO'S

Inleiding

Fedis stelt een "Standaard" voor voedselkwaliteit en –veiligheid ter beschikking van kleine producenten van voedingsproducten (de vroegere AVI SME, Delhaize SME).

Het doel van deze Fedis Food Standaard voor KMO's is tweeledig: aan kleine ondernemingen uit de voedingsnijverheid de mogelijkheid bieden om hun prestaties op het gebied van voedselkwaliteit en –veiligheid te evalueren en hen aanmoedigen om naar een beter beheer van deze twee parameters te evolueren. De distributie wil deze KMO's helpen door hen een gestandaardiseerde en vereenvoudigde audit aan te bieden, wat de kosten zal verminderen.

De Fedis Food Standaard voor KMO's werd ontworpen met het oog op duidelijkheid en eenvoud. Hij is geïnspireerd op de BRC-standaard, die op wereldschaal erkend is in de voedingssector en de wettelijke verplichtingen rond voedselveiligheid.

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- kwaliteitscontroleurs
- produktie managers
- directie en kader

van bedrijven (max. 50 werknemers) die de Fedis Food Standaard voor KMO's wensen te behalen of reeds behaald hebben, en die openstaan voor interactie met de andere deelnemers.

Basiskennis van HACCP, GMP, ..., is wenselijk doch geen verplichting.

Doelstelling

- de bedrijven laten kennismaken met alle eisen van de Fedis Food Standaard voor KMO's
- de bedrijven de kennis geven om te bepalen in welke mate uw systeem zich tegenover deze standaard verhoudt
- de bedrijven een bedrijfseigen actieplan te laten opstellen
- aan te geven hoe een Fedisaudit verloopt
- hoe de Fedis Food Standaard voor KMO's zich situeert tegenover BRC - IFS - Autocontrole

Voorkennis

Basiskennis van HACCP, GMP, ... is wenselijk doch geen verplichting.

Inhoud

- Fedis Food Standaard voor KMO's: achtergrond, historiek, toekomst
- dienstenprotocol: hoe verloopt het auditproces van a tot z
- inhoud van de Fedis Food Standaard voor KMO's: praktische interpretatie van alle eisen uit de standaard
- vergelijking van deze standaard tov BRC / IFS / autocontrole

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
KORTRIJK Hotel Damier	12/02, 21/02 en 27/02/2008	10,5 u	18u00-21u30, met koffie en broodjes	Peter Maes (Quality Coaching)	IPV/081/41/0141/11363/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

INTERNE AUDITOR HACCP - BRC - IFS - ISO 22 000

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- productieverantwoordelijken
- toekomstige interne auditoren

Doelstelling

- Voldoen aan de eis van de ISO 9000/HACCP/BRC/IFS/ISO 22000 norm ivm kwalificatie van interne auditoren
- Voldoen aan de eis van de wetgeving ivm regelmatige verificatie van het HACCP systeem
- Zorgen voor een systematisch proces van continue verbetering in het bedrijf en het kwaliteitssysteem

Deze auditortraining komt hieraan tegemoet door het bijbrengen van noodzakelijke kennis, vaardigheden en attitudes mbt:

- Achtergrond normen (HACCP, IFS, BRC, ISO 22 000, Fedis Food) en wetgeving ivm voedselveiligheid
- audittechnieken, sociale en communicatievaardigheden
- uitvoering aan de hand van oefeningen en cases;
- zodat na afloop de cursisten zelfstandig interne audits doeltreffend kunnen uitvoeren en zo effectief kunnen bijdragen aan de continue verbetering van het kwaliteitssysteem.

Voorkennis

- Noties GMP, HACCP
- Communicatief aangelegd

Methode

Sterk interactieve training aan de hand van concrete cases uit diverse takken van de voedingssector. Deze opleiding is daarom beperkt tot acht deelnemers.

Praktische gegevens :

- Trainers: zijn specialisten met zeer veel praktische ervaring binnen de voedingssector zowel in het begeleiden van voedingsbedrijven, als in het uitvoeren van eerste, tweede als derde partij-audits:
- Quality Coaching: Dhr. Ir Peter Maes, mevr ir Dominique Delanghe, mevr ir Catherine De Bruyne

Inhoud

Dag 1

Tijdens de eerste dag wordt de praktische kennis van GMP en HACCP aangescherpt aan de hand van cases, overleg en discussie. Tevens worden recente evoluties naar kwaliteitsnormen toegelicht (oa IFS/BRC/ISO 22000). Tijdens deze eerste dag wordt steeds de vertaling gemaakt naar het auditen van de verschillende besproken onderwerpen waarin het procesdenken en continu verbeteren centraal staan.

Dag 2

Het gehele auditproces wordt doorgenomen aan de hand van een case en enkele oefeningen, startend met de planning en voorbereiding van een audit. Een heleboel tips worden aangereikt in verband met de uitvoering, attitudes, sociale en communicatievaardigheden. Rapportering en opvolging van de resultaten komt in dag 3 aan bod.

Dag 3

Tijdens dag 3 krijgt u de kans om zelf te auditen. Deze audit wordt op camera vastgelegd en besproken. Confronterend maar bijzonder leerrijk! De cases zijn gekozen uit zowel verse als droge voeding.

Extra aandacht wordt besteed aan het auditen van de CCP's.

Opmerking: Bij iedere evolutie in wetgeving en/of normen, wordt steeds de meest recente informatie besproken.

Opties : Opvolgings sessies – bedrijfsspecifiek

- Interne auditortraining op maat
- Live coaching van de auditoren in uw eigen bedrijf
- Indien gewenst is het mogelijk de auditoren te laten begeleiden door de coach, welke dan tijdens de audit feedback geven en onmiddellijk de auditoren bijsturen en zo een maximaal rendement te halen uit de interne audits.
- Uitwerken en beoordelen van auditoren Samen met de kwaliteitsmanager en/of directie kan tevens een systematiek voor beoordeling van de auditoren uitgewerkt worden aan de hand van de ISO 19011 norm voor auditing.
- Gmp-CCP audits Deze optie heeft tot doel de auditoren op maat te trainen in het auditeren in de bedrijfseigen GMP en CCP's.
- Leveranciersaudits Met deze optie worden de auditoren inhouse gecoached in het voorbereiden, uitvoeren en opvolgen van leveranciersaudits.

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 8 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	24/01, 28/01 en 29/01/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11324/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	14/02, 18/02 en 21/02/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11325/01
KORTRIJK Hotel Damier	28/02, 03/03 en 07/03/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11326/01
LEUVEN Brabant nv	13/03, 18/03 en 19/03/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11327/01
BERINGEN Hotel Ten Caetermere	15/04, 17/04 en 22/04/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11328/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	15/05, 19/05 en 20/05/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11329/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	12/06, 16/06 en 17/06/2008	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Peter Maes - Dominique Delanghe (Quality Coaching)	IPV/081/41/0102/11330/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

HYGIËNE

Hoewel steeds meer voedingsbedrijven investeren in de opbouw en implementatie van kwaliteitszorgsystemen, blijft het correct hygiënisch handelen van iedere werknemer centraal in het realiseren van een kwaliteitsvol en veilig voedselproduct. De menselijke inbreng en bijdrage in de hygiëne van een bedrijf blijven de belangrijkste factor in het kwaliteitsbeleid van een bedrijf.

HYGIËNE VOOR MEESTERGASTEN

Doelgroep

Alle eerstelijnsverantwoordelijken (meestergasten, brigadiers, ploegbazen (arbeiders of bedienden))

Doelstelling

- Sensibiliseren van de eerstelijnsverantwoordelijken voor:
 - de problematiek van de hygiëne
 - mogelijke gevolgen van niet-hygiënisch handelen
- Bijbrengen van vaardigheden om de job als hygiëne-supervisor op de werkvloer goed uit te voeren (bijvoorbeeld: leren hoe het vloerpersoneel ertoe aan te zetten op een meer hygiënische wijze te werk te gaan).

Inhoud

Het volledige programma omvat twee volledige dagen.

- Sensibilisatie naar hygiëne (*)
 - Definitie van hygiëne

- Het belang van hygiëne in een levensmiddelenbedrijf
- De boosdoeners in de hygiëne (zichtbare en onzichtbare contaminanten)
- De persoonlijke bijdrage in de hygiëne van het bedrijf
- Instructievaardigheden
 - Aandachtspunten bij het geven van een instructie
 - Opstellen van een taakanalyse m.b.t. reiniging
- Hygiënebrochure opstellen
 - De inhoudelijke items van een hygiënebrochure
 - Lay-out van een brochure
- Feedback en discipline gesprekken
 - Assertiviteit : hoe stel je je op tegenover een medewerker die zich niet aan de hygiëneregels houdt
 - Op een constructieve manier feedback geven
 - Het opvoeren van een discipline gesprek

(*) de inhoud van deze module stemt volledig overeen met de inhoud van de opleiding Sensibilisatie naar Hygiëne

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
BERINGEN Hotel TEN CAETERMERE	19/03 en 20/03/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Koen Van Soest - Jan Dijkmans (Johnson Diversey Belgium BVBA, Novare bvba)	IPV/081/41/010 3/11335/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	08/04 en 09/04/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Koen Van Soest - Jan Dijkmans (Johnson Diversey Belgium BVBA, Novare bvba)	IPV/081/41/010 3/11336/01
KORTRIJK HOTEL DAMIER	08/05 en 09/05/2008	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	Koen Van Soest - Jan Dijkmans (Johnson Diversey Belgium BVBA, Novare bvba)	IPV/081/41/010 3/11337/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

SENSIBILISATIE NAAR HYGIËNE

Doelgroep

Alle werknemers (productiepersoneel, technische dienst, eerstelijns-verantwoordelijken, labopersoneel, enz.) van de bedrijven uit de voedingssector en vooral het vloerpersoneel

Doelstelling

- (opnieuw) sensibiliseren van het personeel op de werkvloer of van nieuwe werknemers voor :
 - de problematiek van de hygiëne
 - mogelijke gevolgen van niet-hygiënisch handelen
- personeel ertoe aanzetten op een meer hygiënische wijze te werk te gaan

Inhoud

- Definitie van hygiëne
 - Algemene inleiding
 - Hygiëne in functie van de levensmiddelen-industrie
- Het belang van hygiëne in een levensmiddelenbedrijf
 - Voor de consument
 - Voor de werknemers
 - Voor de producent
 - Voor de wetgever
 - HACCP en Hygiëne
- De boosdoeners in de hygiëne
 - Externe en interne contaminanten
 - Zichtbare contaminanten : vreemde voorwerpen
 - Onzichtbare contaminanten : microbiologie
- De persoonlijke bijdrage in de hygiëne van het bedrijf
 - Reiniging en desinfectie
 - Persoonlijke hygiëne en hygiënevoorschriften

(*) de inhoud van deze opleiding stemt overeen met de 1ste module van de opleiding Hygiëne voor Meestergasten

OPLEIDING IN OPEN AANBOD

Prijs	Gratis
BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedselveiligheid & Kwaliteit, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 30)
Aantal deelnemers	Min. 4 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	www.ipv.be - Tel 02/52 88 930 - info@ipv.be

Plaats	Data	Duur	Uren	Trainer	Referentie
KORTRIJK HOTEL DAMIER	11/03/2008	4 u	09u00-13u00	Koen Van Soest (Johnson Diversey Belgium BVBA)	IPV/081/41/0104/11338/01
GENT ICC Congrescentrum Gent	16/04/2008	4 u	09u00-13u00	Koen Van Soest (Johnson Diversey Belgium BVBA)	IPV/081/41/0104/11339/01
BERCHEM Vergadercentrum ALM Berchem	15/05/2008	4 u	09u00-13u00	Koen Van Soest (Johnson Diversey Belgium BVBA)	IPV/081/41/0104/11340/01

OPLEIDING OP MAAT

Deze opleiding kunt u ook op maat van uw bedrijf organiseren:
contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

Korte situering van de autocontrolelegids

Sinds 1 januari 2005 moet iedere fabrikant van voedingsmiddelen in orde zijn met het Koninklijk Besluit (KB) van 14 november 2003 over autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Om te voldoen aan deze nieuwe wettelijke vereisten kan de fabrikant gebruik maken van de autocontrolelegids. Verschillende sectoren of deelsectoren ontwikkelen en verspreiden de gidsen in overleg met de federaties van de betrokken fabrikanten.

De gids is een belangrijk hulpmiddel bij de opzet en de implementatie van een bedrijfseigen autocontrolesysteem. Een correcte implementatie en naleving ervan garandeert de productie van veilige en kwalitatieve producten. Hiermee kan de ganse sector op een hoog professioneel niveau komen en incidenten kunnen zoveel mogelijk voorkomen worden

Financieel voordeel met autocontrole

Het is wettelijk verplicht om over een bedrijfseigen autocontrolesysteem te beschikken. De validatie ervan is niet verplicht, maar deze geeft wel een financieel voordeel (men spreekt ook van certificatie indien dit toevertrouwd wordt aan een hiervoor geaccrediteerd controle-organisme). Dit betekent minder FAVV-retributies en minder tijdverlies. Daarnaast kan voor bedrijven met een extern gecertificeerd commercieel kwaliteitssysteem de autocontrole-audit in combinatie met een audit op basis van een commercieel lastenboek (ISO, BRC, IFS, enz.) gebeuren. Ook dit zal een financieel voordeel opleveren omdat vele zaken zowel door het KB als een commercieel lastenboek vereist worden en bijgevolg slechts 1 maal geaudit hoeven te worden.

In het verleden heeft IPV, op vraag van diverse subsectoren, sectorspecifieke opleidingen gegeven m.b.t. de autocontrolelegids. Zo werden dergelijke opleidingen reeds gegeven voor:

- chocolaterieën en biscuiterieën (in samenwerking met Choprabisco en Fenaco)
- vleesverwerking, bereide maaltijden en fabrikanten van salades (in samenwerking met Fenavian, Brema, Vefasal en BVDB)
- brouwerijen (in samenwerking met Belgian Brewers)
- zuivelsector (in samenwerking met BCZ)
- aardappelverwerking (in samenwerking met Belgapom)

Voor dit najaar worden onder meer volgende projecten over de autocontrolelegids verwacht :

- brouwerijen (traceerbaarheid; in samenwerking met Belgian Brewers)
- voedingssupplementen (in samenwerking met Naredi)
- slachterijen (in samenwerking met Febev)
- maalderijen (in samenwerking met KVBM)
- vleesverwerking (in samenwerking met Fenavian)
- mengvoeders (in samenwerking met Bemefa)
- biscuiterieën en confiserie (Choprabisco en Fenaco)

Meer informatie?

Contacteer Karl Meuris voor meer informatie: karl.meuris@ipv.be, 0476/490 421, 02/52 88 934

VOEDSELVEILIGHEID OP MAAT VAN UW BEDRIJF

INTRABEDRIJFSOPLEIDINGEN

De voorafgaande open opleidingen organiseert IPV eveneens bij u ter plaatse, op maat van uw bedrijf. Een korte opsomming van de onderwerpen:

- **HACCP:**
 - HACCP-module A: basisopleiding HACCP
 - HACCP-module B: begeleiding van het denkproces m.b.t. de invoering van HACCP op maat van het bedrijf
 - HACCP-module C: HACCP voor het productiepersoneel
- **BRC, IFS, ISO 22000:**
 - module A: projectvoorbereiding, m.i.v. uiteenzetting over de inhoud van de BRC-, IFS- of ISO-norm
 - module B: begeleiding bij de uitbouw of re-engineering van het kwaliteitssysteem conform de eisen van de BRC, IFS of ISO-standaard
 - module C: vertaling van de BRC-, IFS- of ISO-norm naar het kader- of uitvoerend personeel
 - module D: opvolgingssessie
- **Interne Auditor**
 - Interne Auditor HACCP-BRC-IFS
- **Hygiëne**
 - Sensibilisatie naar Hygiëne
 - Reiniging en Desinfectie

De twee onderstaande opleidingen worden enkel op maat van uw bedrijf georganiseerd:

- **Uitbouw van een GMP-HACCP-beleid:**
 - De begeleiding richt zich naar een procesmatige aanpak van GMP-HACCP in uw bedrijf. Deze aanpak stelt de bedrijven in staat om een bepaald voedselveiligheidspeil te waarborgen, te verbeteren en te perfectioneren in de toekomst.
 - Het de bedoeling de onderneming te stimuleren naar een goed werkend voedselveiligheidsbeleid en de onderneming de nodige hulpmiddelen aan te reiken om dit beleid blijvend te onderhouden.
- **Praktische GMP-HACCP-vorming**
 - Met de opleiding "Praktische GMP-HACCP-vorming" wordt beoogd alle werknemers uit een bedrijf (binnen alle geledingen van het bedrijf) een basis van de bedrijfseigen GMP's en elementen van het HACCP-plan over te brengen. Door de vorming hieromtrent van alle werknemers wordt het bedrijf de nodige input geleverd om het systeem levend te houden.

Meer informatie?

Contacteer Tom De Cock voor meer informatie: tom.de.cock@ipv.be, 0473/654 268

Voorwaarden om deel te nemen aan de open IPV-opleidingen

- uw personeelsleden werken onder PC 118 of PC 220 (dat is meestal het geval als het RSZ-nr van uw bedrijf begint met een van de volgende kengetallen: 848, 048, 051, 052, 058, 158, 258)
- het inschrijvingsformulier wordt **volledig** ingevuld opgestuurd naar IPV
- de opleiding gaat door tijdens de werkuren, of de opleidingsuren worden betaald of gecupereerd

Praktische informatie

Hoe inschrijven?

Inschrijven voor de open opleidingen van IPV kan enkel schriftelijk

- met het inschrijvingsformulier voor open opleidingen in deze brochure
- via onze website www.ipv.be

Na ontvangst van uw inschrijving sturen wij een bevestigingsbrief, met daarbij meer praktische informatie.

Opgelet: een inschrijving is pas definitief nadat u een bevestigingsbrief hebt ontvangen.

Betaling

Als u inschrijft voor een opleiding die betalend is, ontvangt u een factuur na afloop van de opleiding. Open IPV-opleidingen kunt u **niet** betalen met **opleidingcheques**.

Annulatie?

Annuleren van een inschrijving kan **enkel schriftelijk**, tot één week voor de start van de opleiding. Is een deelnemer afwezig zonder geldige annulatie in:

- een betalende opleiding, dan blijft het inschrijvingsgeld verschuldigd en wordt dit gefactureerd
- een gratis opleiding, dan rekenen wij een vergoeding van € 100 per persoon per dag aan.

IPV behoudt zich het recht voor een opleiding te annuleren indien het vereiste aantal deelnemers niet wordt bereikt of in geval van overmacht (bv. ziekte van de instructeur). IPV kan niet aansprakelijk zijn voor eventuele schade die hieruit zou voorkomen.

Evaluatie

Op het einde van iedere cursus is een evaluatiemoment voor de deelnemers voorzien. Aan de hand van die evaluaties worden de opleidingen bijgestuurd waar nodig.

Getuigschrift

Op aanvraag kunnen de deelnemers na afloop een getuigschrift ontvangen.

Terugbetaling loonkost

Als werkgever krijgt u een belangrijk deel van de loonkost terugbetaald voor de uren die uw werknemers in opleiding zijn. Hieraan zijn de volgende voorwaarden verbonden:

- de werknemer volgt min. 32 uur opleiding over eenzelfde thema binnen 365 opeenvolgende dagen

én

- de opleiding past binnen een BEV-erkend traject

U kent het bedrag van de terugvordering niet op het moment van de aanvraag. De terugbetaling van de overheid wordt beperkt tot een forfaitair bedrag per uur educatief verlof en wordt bepaald volgens een formule die bij koninklijk besluit vastligt.

Indien uw bedrijf in aanmerking komt voor BEV, dan meldt IPV u dat automatisch na de opleiding. Wenst u gebruik te maken van BEV, dan bezorgt IPV u de nodige attesten tegen betaling van € 25 per attest. **Tip : geef uw opleidingsuren door op de prestatiestaat van uw sociaal secretariaat**

Meer info over BEV vindt u op www.ipv.be/bev.



Per deelnemer één
inschrijvingsformulier
gebruiken a.u.b.

IPV vzw
Birminghamstraat 225
B – 1070 Anderlecht

Fax 02/52 88 940
E-mail: info@ipv.be

**'OPEN OPLEIDINGEN'
INSCHRIJVINGSFORMULIER**

Gelieve dit formulier
volledig in te vullen

OPLEIDING	
Referentie	□□□/□□□/□□/□□□□/□□□□/□□ (Begin)datum:
Titel:	
ONDERNEMING	
Naam:	
Straat en nr.:	
Postcode en gemeente:	
Tel: Fax:	
RSZ-nr van de vestiging: □□□-□□□□□□□□-□□ BTW nr: □□□.□□□.□□□□	
Contactpersoon: Naam:	
Functie:	
E-mail:	
INLICHTINGEN OVER DE DEELNEMER	
Naam en voornaam:	
E-mail:	
Geslacht: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V Nationaliteit: Postcode woonplaats:	
Verplicht in te vullen: Rijksreg.Nr □□□□□□/□□□□□□	
<input type="checkbox"/> Arbeider PC118 <input type="checkbox"/> Bediende PC220 <input type="checkbox"/> Andere	
Functie in het bedrijf :	
Gedane studies ¹ (diploma of gelijkgesteld):	
Ervaring betreffende het onderwerp van de cursus:	
<input type="checkbox"/> geen <input type="checkbox"/> weinig <input type="checkbox"/> gebruik <input type="checkbox"/> veel <input type="checkbox"/> gespecialiseerd	
Vindt de opleiding plaats buiten de werkuren ? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> neen	
Zo ja, worden deze uren betaald of gecompenseerd ? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> neen	

Datum:

Handtekening:

¹ LO = Lager Onderwijs, LS = Lager secundair; HS = Hoger secundair, HOKT = Hoger onderwijs v.h. korte type, HOLT= Hoger onderwijs v.h. lange type, UNIV = Universitair

