

OPLEIDINGEN
VOEDSELVEILIGHEID & KWALITEIT



| | |
|--|----|
| Inleiding | 3 |
| HACCP: opleiding en begeleiding | 4 |
| BRC/IFS: opleiding en begeleiding | 7 |
| Interne auditor HACCP/ BRC/ IFS/ ISO 22000/ autocontrole | 11 |
| Uitbouw van een hygiënebeleid | 14 |
| Praktische GMP-HACCP-opleiding | 17 |
| Sensibilisatie naar hygiëne | 20 |
| Reiniging en desinfectie | 22 |



ESF in VLAANDEREN 2000 - 2006

ESF: bijdragen tot de ontwikkeling van de werkgelegenheid door het bevorderen van inzetbaarheid, ondernemerschap, aanpasbaarheid en gelijke kansen, en door het investeren in menselijke hulpbronnen

HYGIËNE EN HACCP: NOODZAKELIJKE PEILERS 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 reeds geruime tijd wettelijke verplichtingen inzake GMP en HACCP, en is er het recente Koninklijke Besluit van 14 november 2003 inzake autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedingsindustrie. Daarnaast stelt ook de retail steeds meer eisen. Alsmear meer bedrijven streven om deze reden naar een HACCP-, BRC- of IFS-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

Dit opleidingsaanbod staat open voor alle voedingsbedrijven.

Meer specifiek vindt u in deze brochure volgende opleidings- en begeleidingsmogelijkheden

- ▶ HACCP: opleiding en begeleiding
- ▶ BRC / IFS: opleiding en begeleiding
- ▶ Interne Auditor HACCP / BRC / IFS / ISO2200 / Autocontrole
- ▶ Uitbouw van een hygiënebeleid
- ▶ Praktische GMP-HACCP-opleiding
- ▶ Sensibilisatie naar hygiëne
- ▶ Reiniging en desinfectie

Elk van deze opleidingen / begeleidingen kan specifiek op maat van uw bedrijf worden uitgewerkt.

U kunt zich hiervoor richten tot IPV, Tom De Cock, tel. 02 52 88 937 of tom.de.cock@ipv.be

DOELSTELLING

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.

Deze opleiding/begeleiding wil dan ook een ondersteuning bieden aan bedrijven bij de uitwerking en/of het op punt zetten van een functioneel en wetenschappelijk onderbouwd HACCP-plan en de opleiding van de medewerkers voor een correcte toepassing ervan.

INHOUD

De opleiding HACCP bestaat uit drie modules. Iedere module kan afzonderlijk worden gegeven, in functie van de stand van zaken binnen het bedrijf op het vlak van HACCP en de specifieke noden van het bedrijf.

Module A. Basisopleiding HACCP

- ▶ gericht naar de bedienden (management, leden van de HACCP-werkgroep, ploegleiders, enz.)
- ▶ doel: een basisinzicht bieden in de mogelijke gevaren, de HACCP-systematiek, het leren toepassen van de HACCP-principes en het verkrijgen van commitment van de betrokken medewerkers

Deel 1 : achtergrondinformatie

- historiek
- wetgeving
- relatie tot goede hygiënische praktijken (GHP) en goede werkmethodiek (GMP)
- basisvoorwaardenprogramma's
- relatie tot kwaliteit en kwaliteitsmanagementsystemen
- voorwaarden voor een goed HACCP-project
- basisbegrippen uit de microbiologie
- overzicht van de mogelijke gevaren



Module A. Basisopleiding HACCP

Deel 2 : de HACCP-systematiek

Bespreking van de technieken om een HACCP-systeem op te zetten op maat van het bedrijf:

- het 14-stappenplan
- de voorbereidende stappen
- het opstellen van analyseplannen : de gevarenidentificatie, de risico-inschatting, de determinatie van kritische controlepunten en punten van aandacht
- het opstellen van beheersplannen voor de CCP's en de PVA's : het vastleggen van kritische limieten en toleranties, een bewakingssysteem en corrigerende maatregelen
- verificatie en herziening van het HACCP-plan geïllustreerd met praktische voorbeelden.

Duur: 1 à 2 sessies + voorbereidingssessie(s), afhankelijk van de noden van het bedrijf.

Module B. Begeleiding van het denkproces m.b.t. de invoering van HACCP op maat van het bedrijf

Bespreking van de technieken om een HACCP-systeem op te zetten op maat van het bedrijf:

- ▶ gericht op de leden van de HACCP-werkgroep
- ▶ doel: het bedrijf begeleiden bij de uitwerking, de implementatie of de verbetering/actualisatie van het HACCP-systeem voor 1 of meerdere productgroepen
- ▶ wisselwerking tussen het bedrijf en de instructeur:
 - inventarisatie van de gevaren
 - inschatting van de risico's en determinatie van de CCP's
 - determinatie van de limieten en de toleranties voor elk CCP
 - onderzoeken en aanpassen van de werkinstructies
 - opstellen van een bewakingsplan, een bijsturingplan en een verificatieplan
 - herzien en bijsturen van de werkinstructies

Duur: afhankelijk van de stand van zaken in het bedrijf op het vlak van HACCP en de noden van het bedrijf (max. 10 sessies)

Module C. HACCP voor het productiepersoneel

- ▶ gericht naar de medewerkers op de werkvloer
- ▶ doel: het vertalen van het uitgewerkte HACCP-plan naar de medewerkers op de werkvloer
- ▶ samen met het management en de HACCP-coördinator wordt aan de productiemedewerkers:
 - het kader verduidelijkt waarin het HACCP-plan tot stand kwam
 - de HACCP-systematiek kort toegelicht
 - de gevaren toegelicht
 - de CCP's en PVA's toegelicht
 - de beheersplannen voor de CCP's en PVA's en de bijhorende procedures toegelicht
 - het belang van hygiënisch werken en een goede werkmethode toegelicht
 - de taken en verantwoordelijkheden binnen het HACCP-systeem duidelijk toegelicht

Duur: 1 à 2 opleidingssessies per groep productiemedewerkers + voorbereidingssessie(s), naargelang de noden



Module C kan ook aangevuld worden door module GMP-HACCP-opleiding of Hygiënebeleid. Om het systeem levend te houden is er de module HACCP-auditoropleiding. Voor bedrijven die reeds een volledig uitgebouwd HACCP-systeem hebben, stellen we daarom opleiding Interne Auditor voor.

METHODE

- Grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met het management en/of de rechtstreeks verantwoordelijken voor de HACCP: bespreking van de noden en eventuele knelpunten, doornemen van het HACCP-plan en de bestaande documentatie, enz., om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan en om een zo goed mogelijke inschatting te maken van de tijdsduur van het project
- Flexibele tijdsduur in functie van de noden: een concrete tijdsduur van het project kan pas duidelijk worden na een voorbereidend contact
- Begeleiding in nauwe samenwerking met het bedrijf
- Didactische ondersteuning (powerpointpresentatie) tijdens de opleiding wordt voorzien. Ook materiaal en gegevens uit het bedrijf zelf kunnen hiertoe worden gebruikt.

DOELGROEP

In deze opleiding kunnen alle geledingen van het bedrijf aan bod komen. In eerste instantie worden de bedienden (het management, de HACCP-coördinator en de HACCP-werkgroep rond HACCP/kwaliteit, enz.) geïnformeerd, opgeleid en begeleid bij het uitwerken en het implementeren van het HACCP-systeem. In een latere fase wordt dit HACCP-plan en de praktische toepassing ervan toegelicht aan de medewerkers op de werkvloer.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainer: Instructeurs zijn specialisten (internationaal erkend) met zeer veel ervaring binnen de voedingssector:
- ▶ Universiteit Gent: Leen Heirlings en Liesbeth Jacxsens
- ▶ Matim: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
- ▶ Micro-Smedt: J. De Smedt
- ▶ Quality Coaching: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne
- ▶ Groepssamenstelling: kleine homogene groepen
- ▶ Hoe: de opleiding wordt zowel als een intrabedrijfsopleiding als in open aanbod aangeboden
- ▶ Waar: de intrabedrijfsopleidingen vinden plaats in het bedrijf, de opleidingen in open aanbod op een nader te bepalen plaats

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
E-mail: tom.de.cock@ipv-ifp.be

INLEIDING

Indien u als bedrijf producten levert of wenst te leveren aan grootdistributieketens in binnen- en/of buitenland, werd u waarschijnlijk reeds geconfronteerd met de vraag of u in het bezit bent van een BRC-certificaat, zoniet of u reeds geëvalueerd werd tegen de eisen van de BRC-standaard. Indien dit niet het geval is, wordt u er misschien binnenkort mee geconfronteerd of misschien wordt u wel met een nieuwe vraag geconfronteerd, nl. het laten uitvoeren van een audit t.o.v. de IFS-standaard.

BRC-standaard

De BRC-standaard werd in 1998 ontwikkeld door het British Retail Consortium (BRC) – de vereniging van de Britse grootwarenhuisketens – met als doel :

- ▶ eensluidende criteria te ontwikkelen voor de beoordeling van een leverancier
- ▶ de beoordeling van de leveranciers van de eigen merken uit te besteden
- ▶ uniformiteit en vertrouwen in die uitbesteding te verkrijgen door te werken met geaccrediteerde certificatie-instellingen
- ▶ kosten te besparen, zowel voor de supermarkten als voor de leveranciers.

Door zelf een standaard te ontwikkelen en onafhankelijke inspectie-instellingen op basis van deze standaard te laten inspecteren, voldeden de Engelse retailers aan de 'due diligence' verplichting in de Engelse wetgeving. Deze wet stelt dat de eigenaar van een product (of een merk) verplicht is om aan de te verkopen producten alle zorg te besteden om te waarborgen dat deze voldoen aan de gestelde eisen.

Ondertussen nam de interesse voor BRC ook op het continent sterk toe en werd de BRC-standaard ook door Nederlandse en Belgische retailers als norm gehanteerd. De meest actuele versie (versie 3) van deze standaard dateert van april 2002.

IFS - De International Food Standard

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.

Zowel de BRC-standaard als de IFS-standaard hebben 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. Beide standaarden werden in 2002 ook goedgekeurd door het GFSI.

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
- ▶ en in overeenstemming zijn met de wettelijke vereisten.

DOELSTELLING

Heel wat voedingsbedrijven worden recent, naast de reeds bestaande wettelijke vereisten omtrent HACCP en GMP, ook geconfronteerd met de vraag om een kwaliteitszorgsysteem uit te bouwen dat in overeenstemming is met de eisen van de BRC-standaard of de IFS-standaard. Via deze intrabedrijfsopleiding/-begeleiding wenst het IPV een praktisch hulpmiddel aan te bieden om aan deze eisen te kunnen voldoen.

De doelstellingen van deze opleiding/begeleiding zijn :

- ▶ kennisoverdracht inzake de BRC-standaard/IFS-standaard
- ▶ evaluatie van het reeds aanwezige kwaliteitszorgsysteem ten opzichte van de eisen van de BRC- en/of IFS-standaard
- ▶ begeleiding bij het opzetten en implementeren van een kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de BRC- en/of IFS-standaard of bij het aanpassen van het bestaande systeem om te voldoen aan de eisen van deze standaarden
- ▶ opleiden van het kader/productiepersoneel inzake de toepassing van het kwaliteitszorgsysteem in de organisatie.

Gezien beide standaarden inhoudelijk sterk gelijklopend zijn, is het de bedoeling van de opleiding/begeleiding een kwaliteitszorgsysteem op te zetten dat invulling geeft zowel aan de eisen van de BRC-standaard als aan de eisen van de IFS-standaard. De implementatie van dit systeem moet toelaten om zowel voor IFS als voor BRC een certificaat te behalen.

Bij deze intrabedrijfsbegeleiding/-opleiding wordt de nadruk gelegd op de uitbouw van een kwaliteitszorgsysteem en wordt ervan uitgegaan dat het bedrijf reeds de GMP-procedures en een gedetailleerd HACCP-plan heeft uitgewerkt en geïmplementeerd. Indien dit nog niet het geval zou zijn, kan beroep gedaan worden op de modules die aangeboden worden in de intrabedrijfsbegeleiding HACCP.

DOELGROEP

Deze intrabedrijfsopleiding/-begeleiding richt zich voornamelijk naar bedrijven die producten leveren of wensen te leveren aan grootdistributeurs die de BRC- of de IFS-standaard volgen of naar bedrijven die op een andere manier geconfronteerd worden met de eis tot het behalen van een BRC- of IFS-certificaat.

Ook bedrijven die reeds gecertificeerd zijn maar hun kwaliteitssysteem willen omvormen tot een meer levend en praktisch gebeuren komen in aanmerking.

Voor de kennisoverdracht inzake de BRC- en de IFS-standaard, de evaluatie van het huidige systeem en de begeleiding bij de opbouw of de verbetering van het kwaliteitszorgsysteem zijn de belangrijkste doelgroepen :

- ▶ het management
- ▶ kwaliteitsverantwoordelijke, productieverantwoordelijke
- ▶ HACCP- en/of kwaliteitsteam

De praktische opleiding omtrent de vertaling van het kwaliteitssysteem naar de werkvloer is bestemd voor alle werknemers.

INHOUD

Module A. Projectvoorbereiding

- ▶ korte uiteenzetting omtrent de BRC-/IFS-standaard (historiek, eisen, audit, afwijkingen, situering t.o.v. andere normen)
- ▶ doorlichting en een initiële toetsing van het bestaande systeem t.o.v. de basiseisen van de BRC- en de IFS-standaard
- ▶ opmaak verslag en projecttiming voor de uitbouw van het kwaliteitssysteem en toelichting van het verslag aan het management.

Duur: 1 à 4 sessies, afhankelijk van de uitbouw van een kwaliteitssysteem in het bedrijf en de graad van verslaggeving

Module B. Begeleiding bij de uitbouw van het kwaliteitssysteem conform de eisen van de BRC- en de IFS-standaard

- ▶ kennisoverdracht naar het kwaliteitsteam omtrent de uitbouw van een kwaliteitssysteem volgens de eisen van de BRC- en de IFS-standaard, en de integratie van het HACCP-plan en -handboek binnen dit kwaliteitssysteem
- ▶ begeleiden van het HACCP-team / kwaliteitsteam bij de uitbouw of het bijsturen van het kwaliteitssysteem, conform de BRC- en de IFS-eisen, uitgaande van de specifieke bedrijfssituatie.

Duur: max. 15 sessies, uitgaande van de veronderstelling dat het bedrijf de nodige voorbereidingen kan verrichten.

Module C. Vertaling van het kwaliteitssysteem naar het uitvoerend personeel

samen met de directie / het management wordt aan het uitvoerend personeel:

- ▶ het kader verduidelijkt waarin het kwaliteitssysteem tot stand kwam
- ▶ de BRC- en de IFS-standaard kort toegelicht
- ▶ het kwaliteitsbeleid en de kwaliteitsdoelstellingen toegelicht
- ▶ de belangrijkste procedures toegelicht
- ▶ de taken en verantwoordelijkheden binnen het kwaliteitssysteem algemeen toegelicht
- ▶ de rol van het productiepersoneel tijdens een BRC-/IFS-audit verduidelijkt.

Duur: 1 voorbereidingsessie, 1 opleidingsessie per groep van uitvoerend personeel.

Module D. Opvolgingsessies

tijdens de opvolgingsessies wordt begeleiding voorzien van het HACCP-team / kwaliteitsteam bij o.a.:

- ▶ het optimaliseren of bijsturen van het kwaliteitszorgsysteem zoals uitgewerkt in module B na een periode van implementatie
- ▶ het bijsturen van het kwaliteitszorgsysteem in navolging van een BRC- of IFS-audit
- ▶ de opmaak van een verbeterplan en het verzamelen van objectief bewijsmateriaal in navolging van een BRC-of een IFS-audit
- ▶ de aanpassing van het kwaliteitszorgsysteem bij versiewijzigingen van de standaarden.

Duur: max. 4 sessies.

Deze vier modules, kunnen – afhankelijk van de stand van zaken binnen het bedrijf op het vlak van kwaliteitszorg en de kennis van de BRC- en/of IFS-standaard – afzonderlijk gegeven worden. Om het aantal begeleidingssessies van module B zo optimaal mogelijk in te schatten, wordt echter aan bedrijven die kiezen voor deze module, ten stelligste aangeraden om modules A en B te combineren.

METHODE

- ▶ Grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met het management, HACCP-team of kwaliteitsteam
- ▶ Flexibele tijdsduur in functie van de noden : een concrete tijdsduur van het project kan pas duidelijk worden na een voorbereidend contact
- ▶ Didactische ondersteuning tijdens de opleiding wordt voorzien.
Ook materiaal en gegevens uit het bedrijf zelf kunnen hiertoe worden gebruikt.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainer: de coaches zijn specialisten (internationaal erkend) met zeer veel ervaring binnen de voedingssector:
 - Universiteit Gent: Leen Heirlings en Liesbeth Jacxsens
 - Quality Coaching: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne
 - Matim: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
- ▶ Groepssamenstelling: projectgroepjes bestaande uit de proceseigenaars
- ▶ Hoe: intrabedrijfsopleiding/-begeleiding, op maat van het bedrijf

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937

E-mail: tom.de.cock@ipv.be



INTERNE AUDITOR: HACCP / BRC / IFS / ISO22000 / AUTOCONTROLE

DOELSTELLING

De doelstelling van deze opleiding situeert zich op verschillende niveaus:

- ▶ 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 inzake regelmatige verificatie van het HACCP-systeem in het kader van autocontrole
- ▶ 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 m.b.t.:

- ▶ normen (HACCP, IFS, BRC) en wetgeving ivm voedselveiligheid
- ▶ audittechnieken, sociale vaardigheden en communicatievaardigheden
- ▶ uitvoering aan de hand van oefeningen en cases

zodat na afloop de cursisten zelfstandig procesmatig interne audits doeltreffend kunnen uitvoeren en zo effectief kunnen bijdragen aan de continue verbetering van het kwaliteitssysteem.

INHOUD

De opleiding Interne Auditor bestaat uit drie modules.

Module A.

In het eerste deel 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). Er wordt steeds de vertaling gemaakt naar het auditen van de verschillende besproken onderwerpen waarin het procesdenken en continu verbeteren centraal staan.

Module B.

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

Module C.

In deze module 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 : Opleggingssessies - bedrijfsspecifiek

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) GMP-CCP-audits
Deze optie heeft tot doel de auditoren op maat te trainen in het auditeren in de bedrijfseigen GMP en CCP's.
- 4) Leveranciersaudits
Met deze optie worden de auditoren inhouse gecoached in het voorbereiden, uitvoeren en opvolgen van leveranciersaudits.

METHODE

Er gebeurt een grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met de directie en de rechtstreeks verantwoordelijken voor kwaliteit en hygiëne om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan, rekening houdend met de wensen, de behoeften en de stand van zaken binnen het bedrijf.

De training is sterk interactief, aan de hand van concrete cases uit diverse takken van de voedingssector. Vooraf met het bedrijf wordt de indeling en timing van de training besproken om zo tailormade mogelijk te werken.

De totale duur bedraagt 1,5 a 3 dagen.

Deze opleiding is daarom beperkt tot acht deelnemers.

DOELGROEP

Kwaliteitsverantwoordelijken, productieverantwoordelijken, toekomstige en huidige auditoren, enz.



INTERNE AUDITOR: HACCP / BRC / IFS / ISO22000 / AUTOCONTROLE

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 (ISO/HACCP/BRC/IFS):
Quality Coaching: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne
- ▶ Groepssamenstelling: kleine homogene groepen
- ▶ Hoe: de opleiding wordt zowel als een intrabedrijfsopleiding aangeboden als in open aanbod
- ▶ Waar: de intrabedrijfsopleidingen vinden plaats in het bedrijf, de opleidingen in open aanbod vinden plaats op een nader te bepalen lokatie

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
E-mail: tom.de.cock@ipv.be



DOELSTELLING

Het uitbouwen van een hygiënebeleid is een essentiële schakel in het opbouwen van een doeltreffend kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem (HACCP / BRC / IFS / autocontrole). Dit is meteen ook echter de moeilijkst te realiseren pijler van een HACCP-systeem aangezien het vaak een cultuurwijziging vraagt om voedselveiligheid en -kwaliteit 'tussen de ogen te krijgen' van de medewerkers.

Om deze cultuurwijziging succesvol door te voeren en de veiligheid en de kwaliteit van het voedingsproduct en het productieproces te waarborgen, is een procesmatige aanpak van de hygiëne in uw bedrijf aangewezen.

Deze aanpak stelt uw bedrijf in staat dat wat bereikt werd inzake hygiëne, te waarborgen en te perfectioneren naar de toekomst toe. Dit gebeurt door het invoeren van verschillende middelen ter verificatie van de doeltreffendheid van uw systeem.

INHOUD

De begeleiding / opleiding wordt **in verschillende fasen** opgebouwd, waarbij iedere fase moet worden doorlopen.

Fase 1. Beleid en objectieven

Bij de invoering van een hygiënebeleid hebben we vaak te maken met veranderingen waarbij zowel organisatorische als menselijke aspecten aan bod komen. Daarom dient dit ook vanuit de directie geïnitieerd en geleid worden. Te vaak lopen veranderingsprocessen immers vast door onvoldoende betrokkenheid van de directie

In een eerste fase wordt daarom samen met de directie de doelstelling (waar wil het bedrijf naar toe) en de strategie vastgelegd die geconcretiseerd wordt door het formuleren van SMART-objectieven (Specifieke, Meetbare, Aanvaardbare Realiseerbare, Tijdsgebonden Objectieven). Bij het formuleren van deze objectieven kunnen ook eerstelijnsverantwoordelijken betrokken worden.

Fase 2. Inventarisatie van de middelen en opstellen van het actieplan

Aan de hand van de geformuleerde objectieven en na een inventarisatie van de middelen (zowel infrastructuur als kwaliteitssysteem) zal in samenspraak met de directie een actieplan worden opgesteld waarin diverse aspecten kunnen aan bod komen, zoals bijvoorbeeld aanpassingwerken aan sanitaire voorzieningen, het formaliseren van hygiëneregels en het geven van een GMP-HACCP-opleiding.

In deze context wordt ook aandacht besteed aan personeel dat niet permanent werkzaam is in de inrichting (bv interims, seizoenarbeiders, studenten) en hoe ervoor gezorgd kan worden dat ook deze medewerkers de voorschriften inzake hygiëne naleven.

Fase 3. Praktische GMP-HACCP-opleidingssessies

Opleiding van de medewerkers is een essentieel onderdeel in het slagen van dergelijke veranderingsprocessen.

Een op maat gemaakte GMP-HACCP-opleiding met bedrijfsspecifieke voorbeelden (zie module praktische GMP-HACCP-opleiding) zal de medewerkers sensibiliseren over het belang van (persoonlijke) hygiëne, GMP- en HACCP.

De opleiding bestaat uit drie onderdelen waarbij afhankelijk van de voorkennis van de medewerkers, bepaalde onderdelen verder uitgewerkt of ingekort kunnen worden

1. HACCP-sensibilisatie
2. Basisopleiding microbiologie
3. Het GMP-HACCP-systeem in de praktijk

Voor de concrete inhoud en aanpak van de praktische GMP-HACCP-opleiding wordt verwezen naar de desbetreffende fiche.

Fase 4. Verificatie

In deze - in veel bedrijven vaak ontbrekende - fase wordt aangegeven welke middelen gehanteerd kunnen worden om te verifiëren of de vastgelegde afspraken wel gekend zijn en gevolgd worden. Tevens wordt onderzocht in welke mate het systeem doeltreffend en up-to-date is.

Een verificatieplan dat wordt opgesteld, kan bestaan uit visuele inspecties, GMP-HACCP checklisten, audits, handafdrukken na het wassen enz.

Het uitwerken van deze checklisten kan ook gebeuren i.s.m. de verantwoordelijken die de controles zullen doen. Deze verantwoordelijken kunnen ook life gecoached worden bij het uitvoeren van deze GMP-HACCP-controles.

METHODE

Er gebeurt een grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met de directie en de rechtstreeks verantwoordelijken voor kwaliteit en hygiëne om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan, rekening houdend met de wensen, de behoeften en de stand van zaken binnen het bedrijf.

Er wordt een flexibele tijdsduur in functie van de noden gehanteerd: een concrete tijdsduur van het project kan pas duidelijk worden na een het opstellen van een raming in de eerste fase waarbij de objectieven geformuleerd werden.

DOELGROEP

In de opleiding komen alle geledingen van het bedrijf aan bod. Via een top-down benadering kunnen alle niveaus van het bedrijf betrokken worden bij de actieve uitbouw, realisatie en blijvend onderhoud van het hygiënebeleid in het bedrijf.



UITBOUW VAN EEN HYGIENEBELEID

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainers: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne van Quality Coaching zijn specialisten met zeer veel praktische ervaring binnen de voedingssector zowel in het geven van opleiding als in het begeleiden van voedingsbedrijven
- ▶ Groepssamenstelling: samenstelling van de groepen voor de opleidingssessies gebeurt door de bedrijven; er wordt gestreefd naar kleine groepen
- ▶ Hoe: gezien de specifieke aard en het nagestreefde maatwerk, wordt de opleiding enkel als intrabedrijfsopleiding ingericht
- ▶ Waar: de opleiding vindt plaats in het bedrijf.

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
E-mail: tom.de.cock@ipv.be



DOELSTELLING

Steeds meer voedingsbedrijven investeren in de opbouw van hun productveiligheidssysteem. Ondanks het grote belang van de implementatie van HACCP, ISO, BRC, IFS en andere kwaliteitszorgsystemen, blijft de menselijke inbreng hierin de belangrijkste en moeilijkste factor. Hiervoor dienen de nodige inspanningen geleverd te worden naar de vorming van medewerkers die de GMP-HACCP afspraken in de praktijk moeten omzetten. Om deze reden wordt de praktische GMP-HACCP-opleiding ingericht.

Het doel van de opleiding is dan ook :

- ▶ alle medewerkers sensibiliseren over het belang van het HACCP-systeem en hen wijzen op hun taken en verantwoordelijkheden in het kader van het HACCP-systeem
- ▶ de medewerkers motiveren mee te werken aan het systematisch proces van continue verbetering in het bedrijf
- ▶ voldoen aan de eis van de HACCP / BRC / IFS / ISO 22000 norm en de wet op de autocontrole i.v.m. opleiding van de werknemers

INHOUD

De opleiding 'Praktische GMP-HACCP-vorming' wordt procesmatig en gefaseerd aangepakt.

Fase 1. Voorbereiding van de GMP-HACCP-opleiding

Het succes van een dergelijke opleiding wordt in grote mate bepaald door de **herkenbaarheid** van wat verteld wordt voor de medewerkers. Om deze reden wordt voldoende aandacht besteed aan het voorbereiden van de inhoud van de opleiding.

Uitgaande van het bestaande GMP-HACCP-systeem van uw onderneming wordt ter plaatse met de HACCP- en/of productieverantwoordelijke een tailormade opleiding uitgewerkt. Er wordt rekening gehouden met de huidige stand van het eigen GMP-HACCP-systeem, de eventuele knelpunten hierin en de opleidingsbehoeften. Op die manier wordt een opleiding gemaakt op maat van het bedrijf met een maximale herkenbaarheid voor de medewerkers door het gebruik van bedrijfs-specifieke voorbeelden en cases. Afhankelijk van de opleidingsbehoeften kunnen hiervoor ook foto's genomen worden van bedrijfsspecifieke situaties/voorbeelden in uw bedrijf.

Deze voorbereidingsfase neemt één tot meerdere sessies (duur per opleidings sessie bedraagt 2 à 3 uur) in beslag afhankelijk van het aantal te behandelen HACCP-plannen en het al dan niet uitwerken van een diascenario / nemen van de foto's in het bedrijf.

Fase 2. GMP-HACCP-opleidingssessies

De opleiding bestaat uit drie onderdelen waarbij afhankelijk van de voorkennis van de medewerkers bepaalde onderdelen verder uitgewerkt of ingekort kunnen worden.

1. HACCP-sensibilisatie

Sensibilisatie rond het belang van het HACCP-systeem voor de volksgezondheid én de onderneming. Tevens wordt een inzicht gegeven in de mogelijke gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid en kwaliteit van de producten (vreemde voorwerpen, chemische en microbiologische gevaren en allergenen).

Fase 2. GMP-HACCP-opleidingssessies (vervolg)

2. Basisopleiding microbiologie

Aan de hand van foto's en eenvoudige cartoons wordt in een zeer begrijpbare taal, aangepast aan het niveau van de medewerkers, inzicht gegeven in de microbiologische gevaren en de elementen die deze gevaren kunnen in de hand werken.

Afhankelijk van de relevantie van de microbiologische gevaren voor uw onderneming kan dit meer of minder uitgewerkt worden.

3. Het HACCP-systeem in de praktijk

Het hoe en waarom van de GMP's of basisvoorwaardenprogramma's wordt uitgelegd (optimale beginkwaliteit grondstoffen, traceerbaarheid, normen voor de omgeving/fabriek miv technisch onderhoud, reiniging en desinfectie en afvalbeheer, ongediertebestrijding en persoonlijke hygiëne) en dit alles toegespitst op de concrete bedrijfssituatie.

Verder worden ook de kritische controlepunten (CCP) en belangrijkste punten van aandacht overlopen en de taken en verantwoordelijkheden van de medewerkers voor een correcte beheersing ervan besproken.

Omwille van de interactieve manier van lesgeven wordt ervoor gekozen de grootte van de groepen te beperken.

Afhankelijk van de groepssamenstelling kan ervoor geopteerd worden een brede dan wel een meer specifieke opleiding te geven voor een bepaalde afdeling en/of lijn. Zo kunnen bijvoorbeeld specifieke opleidingen uitgewerkt worden voor de ploegleiders / medewerkers van de technische dienst / labo / verkoop.....

De duur van een opleidingssessie is flexibel en afhankelijk van de opleidingsbehoefte en de beschikbare tijd (duur per opleidingssessie bedraagt 1 à 3 uur).

Didactische ondersteuning (powerpointpresentatie) tijdens de opleiding wordt voorzien. Dit materiaal is verzameld tijdens de voorbereidende fase en is steeds aangepast aan het niveau van de medewerkers.

De doeltreffendheid van de opleiding kan - indien gewenst - gemeten worden aan de hand van een schriftelijke test. Mondeling en/of schriftelijk kunnen ook verbeteringsvoorstellen gegeven worden. Deze voorstellen kunnen vervolgens een input vormen voor het continu verbeteren van het kwaliteitssysteem.

Optie: Fase 3. Verificatie van het naleven van de GMP-HACCP-afspraken

In deze - in veel bedrijven vaak ontbrekende - fase wordt aangegeven welke middelen gehanteerd kunnen worden om te verifiëren of de vastgelegde afspraken wel gekend zijn en gevolgd worden. Tevens wordt onderzocht in welke mate het systeem doeltreffend en up-to-date is.

Een verificatieplan dat wordt opgesteld, kan bestaan uit visuele inspecties, GMP-HACCP checklisten, audits, handafdrukken na het wassen enz.

Het uitwerken van deze checklisten kan ook gebeuren i.s.m. de verantwoordelijken die de controles zullen doen. Deze verantwoordelijken kunnen ook life gecoached worden bij het uitvoeren van deze GMP-HACCP-controles.

METHODE

Er gebeurt een grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met de directie en de rechtstreeks verantwoordelijken voor kwaliteit en hygiëne om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan, rekening houdend met de wensen, de behoeften en de stand van zaken binnen het bedrijf.

Er wordt een flexibele tijdsduur in functie van de noden gehanteerd: een concrete tijdsduur van het project kan pas duidelijk worden na een het opstellen van een raming in de eerste fase waarbij de objectieven geformuleerd werden.

DOELGROEP

In de opleiding komen alle geledingen van het bedrijf aan bod. Via een top-down benadering kunnen alle niveaus van het bedrijf betrokken worden bij de actieve uitbouw, realisatie en blijvend onderhoud van het hygiënebeleid in het bedrijf.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainers: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne van Quality Coaching zijn specialisten met zeer veel praktische ervaring binnen de voedingssector zowel in het geven van opleiding als in het begeleiden van voedingsbedrijven
- ▶ Groepssamenstelling: samenstelling van de groepen voor de opleidingssessies gebeurt door de bedrijven; er wordt gestreefd naar kleine groepen
- ▶ Hoe: gezien de specifieke aard en het nagestreefde maatwerk, wordt de opleiding enkel als intrabedrijfsopleiding ingericht
- ▶ Waar: de opleiding vindt plaats in het bedrijf.

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
E-mail: tom.de.cock@ipv.be

DOELSTELLING

Het correct hygiënisch handelen van iedere individuele werknemer staat centraal in het realiseren van een kwaliteitsvol en veilig voedingsproduct. Met deze IPV-opleiding wil men de werknemers sensibiliseren voor de problematiek van hygiëne op de werkvloer (persoonlijke hygiëne, hygiënisch werken, enz.) om aldus te komen tot een meer hygiënisch handelen.

INHOUD

De standaardinhoud van de opleiding Hygiëne en Microbiologie bestaat uit vier grote modules. Iedere module kan afzonderlijk worden gedoceerd, in functie van de vraag en de behoefte van het bedrijf.

Module A. Definitie van hygiëne

- ▶ Algemeen
- ▶ Hygiëne in functie van de levensmiddelenindustrie

Module B. Het belang van hygiëne in een levensmiddelenbedrijf

- ▶ Voor de consument
- ▶ Voor de werknemers
- ▶ Voor de producent
- ▶ Voor de wetgever
- ▶ HACCP en hygiëne

Module C. De boosdoeners in de hygiëne

- ▶ Externe en interne contaminanten
- ▶ Zichtbare contaminanten: vreemde voorwerpen
- ▶ Onzichtbare contaminanten: microbiologie

Module D. De persoonlijke bijdrage in de hygiëne van het bedrijf

- ▶ Reiniging en desinfectie
- ▶ Persoonlijke hygiëne en hygiënevoorschriften

METHODE

Grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met het management of de rechtstreeks verantwoordelijken voor de hygiëne: bespreking van de kritische plaatsen, doornemen van de hygiëneregels en -plannen, enz. om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan ; in functie van bijkomende vragen of specifieke situaties kan het programma steeds worden bijgestuurd (bijvoorbeeld omtrent bacteriologische analyses, staalname, hygiënewetgeving, enz.)

- ▶ Flexibele tijdsduur in functie van de noden ; standaardduur per sessie is 2 à 3 uur
- ▶ De opleiding wordt zeer interactief opgebouwd, met ruime inbreng van de cursisten
- ▶ Didactische ondersteuning (syllabus, slides, video, petriplaatjes, enz.) wordt voorzien om de inhoud van de opleiding te visualiseren. Bovendien wordt de opleiding geïllustreerd met talrijke voorbeelden uit het bedrijf (bijvoorbeeld eigen gewoontes, regels en geformaliseerde reglementen van het bedrijf, het hygiëneplan van een bedrijf, het HACCP-plan van een onderneming, enz.).

DOELGRPOEP

De opleiding richt zich naar alle werknemers (productiepersoneel, technische dienst, eerstelijnsverantwoordelijken, labopersoneel, enz.) en vooral naar het vloerpersoneel.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainer: de instructeurs hebben een jarenlange ervaring in de hygiëneproblematiek binnen voedingsbedrijven.
 - Johnson Diversey: Nadine Pollet en Koen Van Soest
 - Matim: Daniel Boerjan (vleessector)
- ▶ Groepssamenstelling: om de interactiviteit te bevorderen, wordt de opleiding idealiter gegeven aan groepen van 10 à 15 personen
- ▶ Hoe: de opleiding wordt zowel als een intrabedrijfsopleiding aangeboden als in open aanbod
- ▶ Waar: de intrabedrijfsopleidingen vinden plaats in het bedrijf, de opleidingen in open aanbod op een nader te bepalen lokatie

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
E-mail: tom.de.cock@ipv.be

DOELSTELLING

Het correct reinigen en desinfecteren van iedere individuele werknemer staat centraal in het realiseren van een hygiënisch, kwaliteitsvol en veilig voedingsproduct. Met deze IPV-opleiding wil men de werknemers sensibiliseren voor de problematiek van reiniging en desinfectie om aldus te komen tot een meer correct en hygiënisch verantwoord reinigen en desinfecteren.

INHOUD

De standaardinhoud van de opleiding Reiniging en Desinfectie bestaat uit vier grote modules. Iedere module kan afzonderlijk worden gedoceerd, in functie van de vraag en de behoefte van het bedrijf.

Module A. Basisprincipes van de reiniging

- ▶ Reinigen
- ▶ Vuil en vuilsoorten
- ▶ Water
- ▶ De Sinnerse cirkel
- ▶ Zuren en basen
- ▶ Veiligheid

Module B. Reinigingsmiddelen

- ▶ Eigenschappen van reinigingsmiddelen
- ▶ Samenstellende componenten van reinigingsmiddelen

Module C. Desinfectiemiddelen

- ▶ Wat is desinfectie ?
- ▶ Soorten desinfectiemiddelen
- ▶ Eigenschappen van een goed desinfectiemiddel
- ▶ Werking

Module D. Reinigings- en desinfectietechnieken

- ▶ Hoe reinigen en desinfecteren ?
- ▶ Selectie van de reinigingsmethode
- ▶ De verschillende reinigingstechnieken

METHODE

Grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met het management of de rechtstreeks verantwoordelijken voor de hygiëne: bespreking van de kritische plaatsen, doornemen van de hygiëneregels en -plannen, enz. om zoveel mogelijk op maat van het bedrijf te werk te gaan ; in functie van bijkomende vragen of specifieke situaties kan het programma steeds worden bijgestuurd (bijvoorbeeld omtrent bacteriologische analyses, staalname, hygiënewetgeving, enz.)

- ▶ Flexibele tijdsduur in functie van de noden ; standaardduur per sessie is 2 à 3 uur
- ▶ De opleiding wordt zeer interactief opgebouwd, met ruime inbreng van de cursisten
- ▶ Didactische ondersteuning (syllabus, slides, video, petriplaatjes, enz.) wordt voorzien om de inhoud van de opleiding te visualiseren. Bovendien wordt de opleiding geïllustreerd met talrijke voorbeelden uit het bedrijf (bijvoorbeeld eigen gewoontes, regels en geformaliseerde reglementen van het bedrijf, het hygiëneplan van een bedrijf, het HACCP-plan van een onderneming, enz.).

DOELGROEP

De opleiding richt zich naar alle werknemers (productiepersoneel, technische dienst, eerstelijnsverantwoordelijken, labopersoneel, enz.) en vooral naar het vloerpersoneel.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- ▶ Trainer: Johnson Diversey, Nadine Pollet: Instructeur met jarenlange ervaring rond de hygiëne-, reinigings- en desinfectieproblematiek binnen voedingsbedrijven
- ▶ Groepssamenstelling: om de interactiviteit te bevorderen, wordt de opleiding idealiter gegeven aan groepen van 10 à 15 personen
- ▶ Hoe: gezien het maatwerk dat in de opleiding wordt gerealiseerd, wordt deze opleiding enkel als een intrabedrijfsopleiding georganiseerd
- ▶ Waar: de opleiding vindt plaats in het bedrijf

CONTACTPERSOON

Tom De Cock, tel. 02 52 88 937
e-mail: tom.de.cock@ipv-ifp.be