



Voedselveiligheid: normen en kwaliteitssystemen

"Een up-to-date overzicht en praktische handleiding"

! Inclusief ISO 22000: nieuwe ISO-norm voor voedselveiligheid !

Kortrijk, vanaf 8 maart 2007

NIUW!

Doel

Van voedsel(verwerkende) bedrijven wordt verwacht dat ze de wetgeving rond voedselveiligheid strikt volgen. Na de voedselcrisis in België in de afgelopen jaren is de aandacht voor de kwaliteit van voedsel steeds gestegen. Bedrijven uit de voedingssector krijgen strenge eisen van hun klanten. Het (commercieel) belang van normen, standaarden en certificaten is m.a.w. bijzonder groot in deze sector.

Maar welke wetgeving is voor uw bedrijf van belang? Hoe het onderscheid maken tussen principes zoals HACCP,

autocontrole, traceerbaarheid en standaarden zoals BRC, IFS en de nieuwe telg uit de ISO groep: ISO 22000?

Deze opleiding geeft een duidelijk overzicht van de wetgeving, normen, standaarden en kwaliteitssystemen rond voedselveiligheid. U krijgt echter ook bijzonder praktische informatie en tips. Het doel van deze training is duidelijkheid scheppen, en u uit te rusten met praktische informatie en ondersteuning zodat u probleemloos kan starten met het optimaliseren van de voedselveiligheid in uw bedrijf.

Doelgroep

Deze opleiding richt zich tot bedrijven uit de voedsel(verwerkende) industrie:

- kwaliteit- of productieverantwoordelijken
- zaakvoerders/managers

Programma

DEEL 1: Overzicht van wetgeving en standaarden voedselveiligheid

Volgende vragen worden o.a. beantwoord:

- Welke wetgeving /standaard is van toepassing op de activiteiten in uw bedrijf?
- Welke essentiële wijzigingen zijn noodzakelijk in de werking van uw bedrijf om aan de wetgeving (of standaarden) te voldoen?
- Waarin verschillen de commerciële standaarden? Wanneer kiezen voor welke standaard?

Wettelijk kader: HACCP, autocontrole en traceerbaarheid
De wetgeving is in constante evolutie. Bedrijven moeten geïnformeerd blijven als ze het hoofd willen bieden aan de controles van het FAVV alsook de eisen die klanten hun toeleveranciers opleggen. Deze sessie is bedoeld om verantwoordelijken van bedrijven op korte tijd vertrouwd te maken met de basiswetgeving. Van daaruit worden de (wettelijke) fundamenten gelegd om tot certificatie volgens een commerciële standaard (zoals ondermeer BRC en IFS) over te gaan.

Worden ondermeer besproken:

- De hygiëneverordeningen
- Vernieuwde wetgeving rond microbiologie van levensmiddelen
- FAO/WHO: De Codex Alimentarius en de 7 principes bij de opmaak van een HACCP-plan
- Traceerbaarheid en autocontrole
- GGO's
- Etikettering - allergenen

BRC/IFS

BRC en IFS zijn twee commerciële standaarden die al een tijdje op de markt aanwezig zijn. Wellicht wordt u als bedrijf geconfronteerd met de vraag om uw kwaliteitssysteem te laten certificeren. Deze sessie heeft als doel u als bedrijf een helikopterbeeld te geven van de eisen ten aanzien van beide standaarden.

- Waarom certificeren?
- CIES en de GFSI
- BRC
- IFS
- Vergelijking BRC/IFS
- Marktsituatie

ISO 22000

ISO 22000 = telg van de ISO groep = wereldwijd (h)erkend processysteem

ISO 22000 = de Europese regelgeving i.v.m. HACCP (bijna volledige match)

Speciaal is de aandacht voor de ondersteunende systemen van het HACCP gebeuren, zowel strategisch als operationeel
Hoe start ik bottom-up? Hoe start ik top-down?

Welke zijn de documentatievereisten?

Relatie ISO 22000 en autocontrole

DEEL 2: Wetgeving en standaarden: praktische informatie en tips

Tijdens deze opleiding krijgt u zoals eerder vermeld een duidelijk overzicht van de wetgeving en normen rond voedselveiligheid. Als cursist bent u uiteraard geprikkeld om van start te gaan en de voedselveiligheid in uw bedrijf te verbeteren. Uw concrete vragen kunnen zijn:

- Welke stappen moet ik ondernemen om de wetgeving te respecteren?
- We willen werken volgens een bepaalde standaard. Hoe pak ik dit concreet aan?
- Wie of welke instanties moet ik contacteren?
- Waarop letten bij een controle /audit?
- Hoe lang duurt het hele proces tot de certificatie?
- Welke documenten zijn van belang?
- Wat na het verkrijgen van certificaat? Hoe behoud ik het certificaat?

Tijdens onze interactieve training wordt ook een antwoord gegeven op deze concrete vragen. Na deze opleiding weet u waar u aan toe bent en krijgt u ook de kennis en tools om binnen uw bedrijf de kwaliteit van het voedsel te garanderen.

SBM Strategie top presenteert donderdag 22 maart 2007: "Visionaire Marketing" door Rudy Moenaert, professor TiasNimbos Business School. Voor meer info kunt u contact opnemen met Ivan Vanlerberghe op het nummer (050) 40 30 90.

Praktische gegevens:

Voor inlichtingen: Tel. (050)40 30 90
Programma: Filip Neyrinck
Praktisch: Leen Boterman
Internet: <http://www.stichtingbedrijfsmanagement.be>

Data en Tijdstippen:
donderdag 8, 15 en 22 maart 2007:
telkens van 18.30 tot 21.30 uur

Locatie:
Huize Roeland Savery, Doorniksesteenweg 222 - 8500 Kortrijk

Prijs:
€ 410 + 21% BTW = € 496,10
Syntra West vzw is erkend voor betalingen via BEA (budget voor economisch advies) en opleidingscheques.
(Alle syllabi, handboeken en documentatie zijn inbegrepen in de prijs evenals de drankjes en broodjes tijdens de pauze.)

Wij bieden ook maatopleiding en begeleiding!

De Stichting Bedrijfsmanagement, of kortweg SBM, verzorgt managementopleidingen en begeleiding voor zowel kmo's als grote ondernemingen. Gespreid over alle vakgebieden wonen jaarlijks zo'n 2000 verantwoordelijken (van middenkader tot directie) de opleidingen bij. De specifieke maatoplossingen vertrekken van opleiding voor de directie tot resultaatgerichte toepassing en begeleiding op de werkvloer.

Antwoordkaart

Mevr. Dhr. (*)

Persoonlijk adres:

Tel: Fax:

Geboorteplaats: Geboortedatum:

Rijksregisternummer:

Statuut: zelfstandig helper meewerk. echtgeno(o)t(e)
 zelfstandig ambtenaar bediende
 arbeider niet-actief vrij beroep
 werkzoekende venoot

Bedrijf/Instelling:

Bedrijfsadres:

Tel: Fax:

Aantal werknemers: 0 - 1/4 - 5/9 - 10/19 - 20/49 50/99
 100/199 200/499 - 500/999 - meer dan 1000

E-mail:

Activiteit/sector:

Bedrijfstype: ambacht diensten groothandel kleinhandel productie

BTW-nummer:

Functie in het bedrijf:

Ja, ik wens meer informatie over de volgende vakgebieden:
 Algemeen Financieel Productie Kwaliteit
 Marketing & Sales Accountancy Logistiek Veiligheid
 Personeel Fiscaliteit Onderhoud Milieu
 Juridistiek Inkoop

Ja, ik schrijf me in voor de opleiding:

'Voedselveiligheid: normen en kwaliteitssystemen'

(start: 8 maart 2007)

en stort het inschrijvingsgeld:

€ 410 + 21% BTW = € 496,10 op rekening 280-0203737-74 van de Stichting Bedrijfsmanagement, na ontvangst factuur.

De factuur mag uitsluitend opgemaakt worden op naam en voor rekening van deelnemer bedrijf

(Mochten er moeilijkheden ontstaan bij de vereffening van de factuur, dan zal deze mogen worden opgemaakt op naam van de ondertekenaar, die daartoe solidair zal zijn gehouden.)

Contractvoorwaarden

- Annuleren dient schriftelijk te gebeuren (per brief, fax of e-mail) en is slechts mogelijk vóór de aanvang van de cursus. Zoniet is het volledige inschrijvingsgeld verschuldigd. U kunt zich echter steeds door een collega laten vervangen, op voorwaarde dat dit tijdig aan ons wordt doorgegeven.
- De ondertekenaar verbindt zich ertoe dat de factuur betaald wordt binnen de 30 dagen na de ontvangst ervan en dit van rechtswege en zonder ingebrekestelling.
- Syntra West formuleert uitdrukkelijk voorbehoud om te allen tijde een geplande cursus te annuleren of te verplaatsen naar een nader te bepalen datum zonder dat zij hiervoor aansprakelijk kan gesteld worden.
- Door onderhavige inschrijvingsstrook te ondertekenen verbindt men zich ertoe de contractvoorwaarden na te leven.
Alle betwistingen zullen exclusief gebracht worden voor de rechtbanken te Brugge.

datum en handtekening

(*) Uw gegevens worden opgenomen in een bestand voor commercieel-administratieve doeleinden en worden niet doorgegeven aan derden.

Overeenkomstig de wet op de privacy van 8/12/92 tot bescherming van de persoonlijke levenssfeer hebt u recht op inzage en verbetering van de over u bewaarde gegevens.

Gelieve te sturen of faxen naar:
STICHTING BEDRIJFSMANAGEMENT (SBM) Spoorwegstraat 14 - 8200 Brugge
Tel. 050 40 30 90 • Fax 050 39 06 65
E-mail: sbm@syntrawest.be • www.stichtingbedrijfsmanagement.be

