

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 en voedselveilige 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. Alsmar 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: gratis voor kleine bedrijven uit de voedingsindustrie (<100 werknemers), € 150 per deelnemer per dag voor grotere bedrijven uit de voedingsindustrie

Inhoudstafel

Wettelijk kader

Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan	4
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de droge voeding	6
Autocontrole: wat is 'extra' vereist tov de hygiëne- en HACCP-wetgeving?	7
Etikettering	9
Allergenen	10
Kennismaking met levensmiddelenwetgeving	11
Verpakking en andere materialen in contact met voeding.....	12

Commerciële normen

Gecertificeerde kwaliteitsnormen in de voedingssector: een praktisch overzicht	13
BRC-standaard	14
IFS-standaard	16
Comeos Food standaard	18
ISO 22 000 norm / FSSC 22 000 standaard.....	20

Opleidingen voor vloerpersoneel

Praktische toepassing en dagelijkse opvolging van het HACCP-plan.....	22
HACCP technische dienst.....	24
Hygiëne voor meestergasten	25
Sensibilisatie naar hygiëne	26

Auditing

Interne auditor HACCP – BRC – IFS – ISO 22 000.....	27
Training leveranciersaudit.....	29
Aankoop: leveranciersselectie en –beoordeling	30

Microbiologie

Inleiding tot de microbiologie	31
--------------------------------------	----

Andere opleidingen voor kwaliteitsverantwoordelijken

Food Defense.....	32
5S: Fundament van uw voedselveiligheidssysteem	33
Incidentenmanagement	34
Terugbetaling loonkost – BEV	37
Algemene voorwaarden	38
Inschrijvingsformulier	39

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.

Ontdek de werking in Vlaanderen via www.esf-agentschap.be.



ESF investeert in jouw toekomst.

Kernthema's ESF 2007-2013



Talenten activeren



Arbeidskansen geven



Ondernemen met mensen



HACCP

Wat is HACCP?

Al in het KB van 7 februari 1997 betreffende 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	4
Opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan in de droge voeding	6
Autocontrole: wat is 'extra' vereist tov de hygiëne- en HACCP-wetgeving?	7

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

Doelgroep

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

- Structuur en infrastructuur
- Technisch onderhoud en calibratie
- Afvalbeheer
- Grondstoffenbeheer
- Traceerbaarheid, recall en meldingsplicht
- Allergenenbeleid
- Fysische/chemische contaminatie
- Productinformatie
- Werkmethode

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 autocontrolelegids.

Inhoud

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

Dag 1/2

- Inleiding
 - Historiek van HACCP
 - Wettelijke voorschriften - autocontrole
 - HACCP in relatie tot kwaliteit
 - HACCP in relatie tot GMP-BVP : GMP-BVP als basis van HACCP
- Bespreking van de 14 BVP's
 - Reiniging en ontsmetting
 - Ongediertebestrijding
 - Water- en luchtkwaliteit
 - Koude keten
 - Personeel

Dag 3

- Opstellen van een HACCP-plan: theorie
 - HACCP: een 14-stappenplan
 - Inleidende stappen (stap 0 t.e.m. stap 6)
- Opstellen van een HACCP-plan – vervolg
- Achtergrond rond microbiologische, chemische en fysische gevaren en allergenen.
- Praktische toepassing van de gevarenanalyse (stap 7 t.e.m. stap 8) ahv case

Dag 4

- Opstellen van een HACCP-plan – vervolg
- Praktische toepassing van HACCP : stap 9 t.e.m. stap 11: beheersing van CCP's / PVA's ahv case
- Illustratie door praktijkvoorbeelden van de deelnemers

Aanvullende opleiding

- Ter vervollediging van deze cursus, kunnen de deelnemers vrijblijvend in een 5de dag de cursus "Autocontrole: wat is 'extra' vereist t.o.v. de hygiëne- en HACCP-wetgeving" (zie ook brochure p.7) volgen.
- De 5 lesweken samen geven de deelnemers een totaal pakket m.b.t. de wettelijke vereisten over voedselveiligheid/autocontrole.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Eva MOENS Consult V.O.F. Veerle Van Hoecke Consult bvba
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BRUGGE Leonardo Hotel	31/01, 07/02, 14/02 en 21/02/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25894/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	08/03, 15/03, 22/03 en 29/03/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25895/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	03/04, 10/04, 17/04 en 24/04/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25896/01
LUMMEN Intermotel	03/05, 04/05, 10/05 en 11/05/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25897/01

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

- Opvolging van de implementatie van het HACCP-systeem

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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Jef De Smedt (Micro Smedt)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
HERENTALS Labo Micro-Smedt	07/03, 14/03, 21/03 en 28/03/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25898/01
GENT ICC Congrescentrum	04/04, 10/04, 17/04 en 24/04/2012	32 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25899/01

Autocontrole: wat is 'extra' vereist tov de hygiëne- en HACCP-wetgeving?

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 autocontroleguides 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
 - Etikettering (opgelet: enkel de basisprincipes! Meer en concrete info: zie specifieke opleiding 'etikettering')

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 10 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Eva MOENS Consult V.O.F. Veerle Van Hoecke Consult bvba
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BRUGGE Leonardo Hotel	05/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25847/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	05/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25848/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	08/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25849/01
LUMMEN Intermotel	25/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25850/01

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 wetgeving inzake etikettering.

Dit gebeurt door middel van de theoretische achtergrond, geïllustreerd met praktische oefeningen, alsook cases die door de deelnemers mogen meegebracht worden.

Inhoud

- Inleiding
 - situering wetgeving
 - belang van etikettering (wetgeving - communicatie klant - ...)
- Algemene 'horizontale' wetgeving inzake voorverpakte levensmiddelen
- Specifieke wetgeving en bijkomende etiketteringsaspecten
- Toekomst (Europese verordening)
- Praktische oefeningen
- Mogelijkheid tot concrete vraagstelling aan de hand van **door de deelnemers** meegebrachte voorbeelden (=> op basis van een receptuur en de daarbij horende technische fiches van grondstoffen, de etiketinhoud bepalen)

Mee te brengen !!!

Voorbeelden voor concrete vraagstelling (recepten, technische fiches van grondstoffen, ...)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven. € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Eva MOENS Consult V.O.F. Veerle Van Hoecke Consult bvba
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
LEUVEN Brabant nv	27/01/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25857/01
BRUGGE Leonardo Hotel	01/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25858/01
LUMMEN Intermotel	05/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25859/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	15/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25860/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	25/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25861/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Allergenen

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken, R en D verantwoordelijken, Aankopers

Doelstelling

Deze training wil een antwoord bieden op vragen rond wetgeving, normen, het werken met en beperken van allergenen in de voedingsmiddelen en implementatie van allergenenbeheerssystemen.

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- Inleiding
 - Definities en evolutie
 - Verschillende allergenen en hun symptomen
- Wetten en normen
 - Wetgeving & etikettering
 - Allergenen in BRC en IFS
 - Allergenen volgens Alba
 - Allergenenbeleid
 - ~ allergenen in grondstoffen
 - ~ vermijden van kruiscontaminatie in productie en rework
 - ~ etikettering
 - ~ opslag
 - ~ opleiding
- HACCP
 - ~ Gevarenanalyse
 - ~ Maatregelen
 - ~ Validatie, Verificatie & analysemethodes
- Praktische oefening
 - Inventarisatie allergenen
 - case

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Dominique Delanghe – Karin Vantilt (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth	14/02/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25843/01
BRUGGE Leonardo Hotel	26/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25844/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	04/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25845/01
LUMMEN Intermotel	21/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25846/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Kennismaking met Levensmiddelenwetgeving

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- bedrijfsleiders
- elke persoon binnen een onderneming die te maken heeft met warenwetgeving en de interpretatie daarvan

Doelstelling

Doelstelling is de deelnemers wegwijs te maken in de opbouw en de inhoud van de Europese en Belgische levensmiddelenwetgeving.

De algemene levensmiddelenwetgeving wordt besproken, alsook de meest relevante wetgeving mbt voedselveiligheid (microbiologische, chemische, fysische gevaren en allergenen) als achtergrondinformatie, noodzakelijk om een gefundeerd HACCP plan te kunnen opstellen en bijsturen. Zowel horizontale als sectorspecifieke verticale wetgeving worden besproken. De deelnemers krijgen de kans om zelf concrete fragmenten in wetteksten op te zoeken en te interpreteren.

Inhoud

Dag 1

- Inleiding:
 - Bevoegdheidsverdeling internationaal, EU en nationaal niveau
 - Overzicht levensmiddelenwetgeving
 - Veel gebruikte terminologie

- Opbouw:
 - Internationale context: Codex Alimentarius
 - Europese context
 - Belgische context
- Algemene levensmiddelen- en hygiënepetgeving
 - General Food Law – Verordening 178/2002
 - KB autocontrole
 - Verordening 852/2004 (H1) en Verordening 853/2004 (H2)
 - KB H1 en KB H2
- Wetgeving mbt HACCP
 - microbiologische gevaren: Verordening 2073/2005, Verordening 1441/2007 + specifieke (Belgische) verticale wetgeving mbt microbiologie

Dag 2

- Wetgeving mbt HACCP
 - Chemische gevaren: additieven, contaminanten, pesticiden, migratie vanuit contactmaterialen, ...
 - Fysische gevaren: 'flipppo-wet'
 - Allergenen: Europese Richtlijn 2007/68, KB van 13/9/1999, ...
- Praktische oefening
 - Tijdens de opleiding wordt aan de deelnemers gevraagd om in specifieke wetteksten fragmenten op te zoeken en te interpreteren. Uiteraard wordt ook de kans geboden om concrete vragen te stellen omtrent wetgeving.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Veerle Van Hoecke - Eva Moens (Veerle Van Hoecke Consult bvba, Eva MOENS Consult V.O.F.)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
LUMMEN Intermotel	23/04 en 24/04/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25892/01
KORTRIJK Xpo Meeting Center	21/06 en 28/06/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0101/25893/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Verpakking en andere materialen in contact met voeding

In 2009 was migratie van chemicaliën uit verpakking naar voeding toe een van de belangrijke oorzaken van veelal zeer dure recalls. In 2008 bedroeg dit maar liefst 9 % van het totaal aantal recalls op Europees niveau. Om dit te vermijden dienen we in de voedingsindustrie voldoende garanties te krijgen van de verpakkingfabrikanten i.v.m. voedingsgeschiktheid. Maar de wetgeving is uitgebreid, attesten veelal onduidelijk en migratietesten zijn duur.

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken, verpakkingverantwoordelijken, aankopers, verantwoordelijken productontwikkeling.

Doelstelling

Deze cursus wenst – zonder diep in te gaan op specifieke verpakkingmethoden – een overzicht te bieden van de huidige wetgeving en normen en hun interpretatie en toepassing. De bedoeling is voldoende achtergrondinformatie te bieden zodat voldaan kan worden aan de huidige eisen van klanten en wetgever.

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- Inleiding en situering
- Verschillende contactmaterialen en hun eigenschappen
- Enkele veel voorkomende additieven, contaminanten, zware metalen en hun toxiciteit
- Wetgeving: evolutie, huidige Europese en Belgische wetgeving, overzicht
 - Overzicht Europese wetgevingen
 - Basisverordening 1935/2004, inclusief eisen ivm tracering
 - Good Manufacturing practices in de verpakkingindustrie
 - Richtlijn 2002/72/EC ivm plastic verpakking en coatings
 - Specifieke wetgeving: actieve en intelligente verpakkingen, geregenereerde cellulosefilm, gerecycleerde plastic, elastomeren en rubbers, keramiek, weekmakers
 - Verdere evoluties
- Normen
 - Interpretatie eisen BRC, IFS, ISO 22000
 - BRC IOP
- Migratietesten: welke zijn nodig (Richtlijnen 82/711 en 85/572), simulanten, migratielimieten

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Dominique Delanghe – Karin Vantilt (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth	13/02/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0101/25910/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	07/03/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0101/25911/01
LEUVEN Brabant nv	24/04/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0101/25913/01
LUMMEN Intermotel	09/05/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0101/25914/01
BRUGGE Leonardo Hotel	10/05/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0101/25915/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Gecertificeerde kwaliteitsnormen in de voedingssector: een praktisch overzicht

“Ziet u door het bos de bomen nog?”.

Vandaag is het bijna niet meer mogelijk om zonder gecertificeerd kwaliteitssysteem te produceren onder private label voor de retail, en meer en meer, ook voor klanten uit de voedingssector, catering en groothandel.

Doelgroep

Kwaliteits-, productiemangers, directie, commerciële -, HRMmanagers, ... van bedrijven die al of niet een gecertificeerd systeem hebben en in een korte tijd een overzicht wensen te krijgen rond de diverse kwaliteitsstandaarden en wat ze betekenen.

Doelstelling

De doelstellingen van deze opleiding zijn:

- De toegevoegde waarde maar ook de valkuilen van een gecertificeerd kwaliteitssysteem identificeren
- Een duidelijk en kort overzicht van de meest gebruikte standaarden in de voedingssector geven
- De sterktes en zwaktes van de diverse normen
- De grootste verschillen tussen de normen en het verloop van een audit.
- De te verwachten evoluties

De standaarden worden samenvattend overlopen en niet in detail, dat is het onderwerp van andere open IPV opleidingen.

De cursist moet in staat zijn een goed beeld te hebben van de waarde en belangrijkste inhoud van de besproken standaarden.

Methode

- Interactieve, praktische, non nonsense aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- Basisvoorwaarden voor een goed kwaliteitssysteem en de valkuilen
- Verschil tussen systeem- en procesaudits
- Overzicht van de meest voorkomende standaarden
 - o.a. BRC, IFS, HACCP-certificatie, ISO 22000, FSSC 22000, Comeos, ACS, ISO 9001, IFS logistics, Brc Storage & distribution, BRC iop, ...
- Sterke/zwakke punten van de diverse standaarden
- Evoluties

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	27/02/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25864/01
GROBBENDONK Aldhem	04/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25865/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

BRC-STANDAARD

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, klachten-beheer, 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.

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 en nulmeting, 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 en klanten die de BRC-norm volgen

Doelstelling

Aangezien BRC steeds belangrijker wordt als norm voor de voedingsbedrijven, organiseert het IPV hieromtrent enkele opleidingssessies om de bedrijven een beter inzicht te verschaffen in de BRC-norm versie 6 in vergelijking met versie 5.

Doel:

- Kritisch inzicht geven in de nieuwe BRC norm versie 6
- Verschilpunten qua auditprotocol en alle criteria met versie 5
- In welke mate is uw systeem conform de BRC norm versie 5 zodat actieplan kan opgesteld worden
- BRC audit intern kunnen begeleiden

Inhoud

De opleiding bestaat uit onderstaand programma:

- BRC: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- BRC versie 6 nieuwe auditprotocol en vergelijking met protocol versie 5
- BRC versie 6 alle criteria en vergelijking met vorige versie 5
- BRC-audit: werkwijze, resultaten, meest voorkomende majors, actieplan, opvolging, interne begeleiding

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
KORTRIJK Hotel Damier	23/01/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25851/01
LUMMEN Intermotel	10/02/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25852/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	09/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25853/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	16/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25854/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	09/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25855/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

IFS-STANDAARD

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.

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 en nulmeting, 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 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.

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

- IFS-norm
- de mate waarin uw kwaliteitssysteem voldoet aan de IFS-norm
- vergelijking met BRC-Haccp-ISO 22000 normen.

Voorkennis

Basiskennis GMP-Haccp

Inhoud

De opleiding bestaat uit onderstaand programma :

- IFS: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- IFS-standaardinhoud
- Overeenkomsten en verschillen met HACCP- BRC-ISO 9001-ISO 22000
- Integratie met bestaande kwaliteitssystemen (oa BRC, Haccp-certificatie)
- IFS-audit: werkwijze, resultaten, meest voorkomende majors, actieplan, opvolging, interne begeleiding

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	06/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25872/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	30/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25873/01
BRUGGE Leonardo Hotel	23/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25874/01
LUMMEN Intermotel	04/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25875/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	08/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25876/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Comeos Food standaard

Wat is COMEOS FOOD?

Comeos stelt een “Standaard” voor voedselkwaliteit en -veiligheid ter beschikking van kleine producenten van voedingsproducten (de vroegere AVI SME, Delhaize SME).

Het doel van deze Comeos 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 Comeos 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.

COMEOS FOOD-opleidingen en begeleidingen **OP MAAT** van uw bedrijf

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

- *module A: projectvoorbereiding en nulmeting, m.i.v. uiteenzetting over de inhoud van de COMEOS FOOD-norm*
- *module B: begeleiding bij de uitbouw of re-engineering van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de COMEOS FOOD-standaard*
- *module C: vertaling van de COMEOS FOOD-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

Comeos food standaard voor KMO's

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- kwaliteitscontroleurs
- produktiemanagers
- directie en kader

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

Doelstelling

- De bedrijven laten kennismaken met alle eisen van de Comeos 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 Comeosaudit verloopt
- hoe de Comeos Food Standaard voor KMO's zich situeert tegenover BRC - IFS - Autocontrole

Voorkennis

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

Inhoud

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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BERCHEM Vergadercentr. ALM	25/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25856/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

ISO 22 000 norm / FSSC 22 000 standaard

Wat houdt de ISO 22000 en de nieuwe FSSC 22000 norm in en voor wie is deze bedoeld: een overzicht van de eisen, pro's en contra's

Deze ISO norm, die in september 2005 gepubliceerd werd, 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 verpakkings- 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.

In februari 2010 werd het FSSC (Food Safety System Certificat) 22000, die ISO 22000 combineert met 220 PAS (prp bijlage), aanvaard door het GFSI. Daardoor krijgt ISO 22000 terug meer aandacht als alternatief voor de BRC IFS standaarden.

ISO-22000 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 en nulmeting, m.i.v. uiteenzetting over de inhoud van de ISO 22000-norm*
- *module B: begeleiding bij de uitbouw of re-engineering van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de ISO-22000 standaard*
- *module C: vertaling van de ISO-22000 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

ISO 22000 norm / FSSC 22000 standaard

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken, productiemangers, directie van bedrijven die hun voedselveiligheids-systeem wensen te laten certificeren; zowel bedrijven met certificaat (o.a. BRC, IFS, HACCP, ISO9001, ISO 22000) als andere zijn welkom; ware het om de pro's en contra's tegen elkaar af te wegen of om een algemeen overzicht te krijgen van de eisen.

Kennis van HACCP, GMP en kwaliteitsmanagement is zeker wenselijk.

Doelstelling

Heel wat voedingsbedrijven worden recentelijk geconfronteerd met verschillende normen zoals BRC, IFS, HACCP en nu ook ISO 22000/FSSC 22000. Via deze opleiding wenst IPV een praktisch hulpmiddel aan te bieden om de ISO22000 en de nieuwe FSSC te situeren.

De doelstellingen van deze opleiding zijn:

- kennisoverdracht inzake de ISO 22000 /FSSC 22000 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.

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- ISO 22000/FSSC 22000: achtergrond, voor- en nadelen, (te verwachten) ontwikkelingen
- ISO 22000 en PAS 220 eisen
- Overeenkomsten en verschillen met HACCP certificaat / BRC / IFS / ISO 9001. Integratie bestaande kwaliteitssystemen
- ISO 22000/FSSC 22000 audi
-
-
-
-

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
GROBBENDONK Aldhem	05/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25890/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	01/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0102/25891/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

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

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

- Inleiding
- Historiek van HACCP
- Wettelijke voorschriften
- Autocontrole
- Overzicht van de gevaren (microbiologisch, chemisch, fysisch, allergenen)

Implementatie GMP – BVP: de basis voor HACCP

Bespreking van de 14 BVP's

- Reiniging en ontsmetting
- Ongediertebestrijding
- Water- en luchtkwaliteit
- Koude keten
- Personeel
- Structuur en infrastructuur
- Technisch onderhoud en calibratie
- Afvalbeheer
- Grondstoffenbeheer
- Traceerbaarheid, recall en meldingsplicht
- Allergenenbeleid
- Fysische/chemische contaminatie
- Productinformatie
- Werkmethode

HACCP

- HACCP: een 14-stappenplan
- De 7 basisprincipes
- De borging van CCP's / PVA's in detail, geïllustreerd door de praktijk van de deelnemers

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Veerle Van Hoecke - Eva Moens (Veerle Van Hoecke Consult bvba, Eva MOENS Consult V.O.F.)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
LUMMEN Intermotel	20/02 en 21/02/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25901/01
BRUGGE Leonardo Hotel	05/03 en 12/03/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25902/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	12/04 en 19/04/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25903/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	24/05 en 31/05/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25904/01
LEUVEN Brabantthal nv	04/06 en 11/06/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25905/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

HACCP technische dienst

Doelgroep

Hoofd Technische Dienst, Techniekers, Engineering, Productieverantwoordelijken werkzaam bij voedingsbedrijven

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Doelstelling

Doelstelling van deze opleiding is om een praktische insteek te geven van de mogelijke risico's, in het kader van GMP-HACCP, bij technische interventies door zowel interne als externe techniekers. We willen ook een kritische kijk geven over hoe deze problemen kunnen vermeden worden, welke vereisten er zijn met betrekking tot installaties en vrijgave na technische werkzaamheden.

Inhoud

De opleiding omvat:

- een basis uiteenzetting omtrent GMP-HACCP, specifiek toegespitst op de doelgroep
- toegepaste regels omtrent orde en netheid, hygiëne
- aandachtspunten met betrekking tot werkwijze tijdens preventief en correctief onderhoud
- vrijgave na onderhoud
- vrijgave van nieuwe installatie

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Catherine De Bruyne – Karin Vantilt (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BRUGGE Leonardo Hotel	27/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25866/01
LUMMEN Intermotel	13/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25867/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	15/05/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25868/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

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 (*)
 - Het belang van hygiëne in een levensmiddelenbedrijf

- De gevaren naar voedselveiligheid die voortvloeien uit een slechte hygiëne worden toegelicht: vreemde voorwerpen, chemische gevaren en microbiologische gevaren
- De persoonlijke bijdrage van iedere medewerker in de hygiëne van het bedrijf door het naleven van een aantal essentiële Good Manufacturing Practices-afspraken
- 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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Catherine De Bruyne – Karin Vantilt – Jan Dijkmans (QUALITY Coaching (MAES-Q-CONSULTING), Novare bvba)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth	27/02 en 28/02/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25869/01
LUMMEN Intermotel	19/04 en 20/04/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25870/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	04/06 en 05/06/2012	16 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0103/25871/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Sensibilisatie naar hygiëne

Doelgroep

Alle werknemers (productiepersoneel, technische dienst, reinigingspersoneel, 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 door de Good Manufacturing Practices toe te passen

Methode

Dit alles wordt zoveel mogelijk praktisch toegespitst op het type bedrijf en job waarin de cursist actief is aan de hand van concrete voorbeelden zodat de opleiding zo goed mogelijk aansluit bij de concrete bedrijfsomgeving van de cursist.

Inhoud

- Het belang van hygiëne in een levensmiddelenbedrijf
 - Voor de consument
 - Voor de werknemers
 - Voor de producent
 - Voor de wetgever (HACCP, autocontrole)
 - Voor de klant (BRC, IFS, ISO,...)
- De gevaren naar voedselveiligheid die voortvloeien uit een slechte hygiëne worden toegelicht :
 - vreemde voorwerpen
 - chemische gevaren
 - microbiologische gevaren
- De persoonlijke bijdrage van iedere medewerker in de hygiëne van het bedrijf door het naleven van een aantal essentiële Good Manufacturing Practices-afspraken met betrekking tot
 - Reiniging en desinfectie
 - Persoonlijke hygiëne
 - Ongediertebestrijding
 - Infrastructuur en activiteitsroutes
 - Afvalbeheer

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Catherine De Bruyne (QUALITY Coaching (MAES-Q-CONSULTING))
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	lesgever	referentie
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	19/03/2012	4 u	13u00-17u00	IPV/121/41/0103/259 06/01	NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)
LUMMEN Intermotel	22/06/2012	4 u	13u00-17u00	IPV/121/41/0103/259 07/01	LUMMEN Intermotel

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

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:

- normen (HACCP, IFS, BRC) 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.

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: Opvolgingssessies - bedrijfsspecifiek

- 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-CCPAudits
 - 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.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 8 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Peter Maes - Karin Vantilt – Dominique Delanghe (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
PAAL PAAL 26	25/01, 01/02 en 03/02/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25883/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	07/02, 23/02 en 24/02/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25884/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	06/03, 08/03 en 12/03/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25885/01
KORTRIJK Xpo Meeting Center	19/04, 23/04 en 26/04/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25886/01
DE PINTE Brasserie 't Klooster	24/05, 25/05 en 31/05/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25888/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	11/06, 14/06 en 20/06/2012	24 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25889/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Training leveranciersaudit

Doelgroep

- kwaliteitsverantwoordelijken
- productieverantwoordelijken
- aankoopverantwoordelijken
- R en D verantwoordelijken

Doelstelling

Overbrengen van kennis voor het plannen, voorbereiden, uitvoeren en opvolgen van leveranciers-audits om zo bij te dragen tot een constructieve verbetering van kwaliteit en voedselveiligheid tussen klant en leverancier.

Voorkennis

- verplicht een grondige auditortraining gevolgd te hebben vooraf (vb. IPV opleiding auditortraining)
- goede kennis van GMP, HACCP en kwaliteitsmanagement

Methode

Sterk interactieve training aan de hand van concrete cases uit de voedingssector.

Deze opleiding is daarom beperkt tot acht deelnemers die bereid zijn om samen te werken.

Inhoud

Het gehele leveranciersauditproces wordt doorgenomen aan de hand van cases en enkele oefeningen.

- Soorten audits
- Waarom leveranciersaudits
- Hoe leverancierskeuze bepalen
- Jaarplan opstellen
- Hoe voorbereiden
- Audit ter plaatse:
 - Opening
 - Uitvoering
 - Slotmeeting
- Rapportering
- Opvolgen acties

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven. € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 8 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Peter Maes (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BERCHEM Vergadercentr. ALM	26/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25908/01
KORTRIJK Xpo Meeting Center	14/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25909/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Aankoop: leveranciersselectie en -beoordeling

Doelgroep

Aankoopdienst, kwaliteitsverantwoordelijken, productontwikkeling, bedrijfsleiders, alle betrokkenen inzake aankoop van goederen en diensten.

Doelstelling

De betrokkenheid van aankoopdienst en andere verantwoordelijken verscherpen ten aanzien van voedselveiligheid en –kwaliteit; dit aan de hand van een overzicht van de huidige wetgeving en de gangbare normen inzake leveranciersselectie & leveranciersbewaking.

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- Inleiding en situering
- Leveranciersselectie (grondstoffen, verpakkings- en contactmaterialen, diensten, ...): beleid en criteria
- Controle tijdens ontvangst, productie, gebruik, ... van geleverde goederen en diensten
- Leveranciersbeoordeling: beleid en criteria
- Link en aanvulling tov commerciële normen: IFS, BRC, ...

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Veerle Van Hoecke Consult bvba Eva MOENS Consult V.O.F.
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
LUMMEN Intermotel	06/04/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25841/01
BRUGGE Leonardo Hotel	14/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0104/25842/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Inleiding tot de microbiologie

Doelgroep

Alle medewerkers die vanuit hun functie noties moeten hebben over microbiologie: kwaliteitsverantwoordelijken, kwaliteitsmedewerkers, leden van het HACCP-team, productieverantwoordelijken, ...

Doelstelling

Basisinzichten m.b.t. microbiologie verwerven - zonder diep in te gaan op morfologie en/of taxonomie- aan de hand van een duidelijk overzicht van de diverse micro-organismen en hun invloed op voedingsmiddelen en productieprocessen.

Methode

Interactieve, praktische aanpak gecombineerd met de ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Inhoud

- Inleiding
- Overzicht micro-organismen in de voeding:
 - Nuttige
 - Bedervers
 - Hygiëne-indicatoren
 - Pathogenen
- Definities: criteria, richtwaarden en specificaties
- Wetgeving: evolutie, huidige Europese en Belgische wetgeving, overzicht

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Veerle Van Hoecke Consult bvba Eva MOENS Consult V.O.F.
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BERCHEM Vergadercentr. ALM	31/01/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0105/25881/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	21/06/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0105/25882/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Food Defense

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken die een systeem willen opzetten ter preventie van opzettelijke contaminaties. Dit om te voldoen aan de eisen van de normen BRCv5, IFSv5, ISO 22000, ... of aan de eisen van klanten van de Verenigde Staten.

Doelstelling

Het onderwerp van 'food defense' invoeren om de kwaliteitsverantwoordelijken toe te laten kennis te nemen van de risico's en van de werktuigen die beschikbaar zijn voor de preventie en het beleid van opzettelijke contaminaties.

Methode

Theoretische vorming in groep.

Inhoud

- Inleiding en definities
- Waarom 'food defense'
- Gidsen FDA, USDA
- Beheersmaatregelen (fysische, menselijke en operationele)
- Evaluatiemaatregelen van de risico's (kwetsbaarheid)
- Vorming
- Conclusies

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Karin Vantilt (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
GROBBENDONK Aldhem	25/04/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0106/25862/01
NAZARETH Hotel Nazareth (Van der Valk)	16/05/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0106/25863/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

5S: fundament van uw voedselveiligheidssysteem

Doelgroep

Kwaliteits-, productie-, labo-, Qcmanagers en directie van bedrijven die een gecertificeerd kwaliteitssysteem hebben.

Doelstelling

De doelstellingen van deze opleiding zijn:

- Situering van het belang van 5S
- Kennisoverdracht inzake methodiek 5S
- Overbrengen van de valkuilen bij het starten van 5S

Voorkennis

Kennis van Haccp, GMP en kwaliteitsmanagement is wenselijk.

Methode

Interactieve, praktische aanpak

Inhoud

De opleiding in open aanbod bevat volgende deelaspecten:

Algemene kennismaking

Doelstelling is om kennis te maken met de principes en werkwijzen toe te lichten (adhv praktische voorbeelden) zodat elke cursist een duidelijk zicht heeft op de mogelijkheden die kunnen uitgebouwd worden met deze methodiek. De basisvoorwaarden worden toegelicht evenals de procesmatige opbouw van een 5S project.

Toelichting van de kritische succesfactoren en de mogelijke valkuilen

Bij de invoering van 5 S hebben we vaak te maken met veranderingen waarbij zowel middelen, organisatorische als menselijke aspecten aan bod komen. De belangrijkste valkuilen worden hier nader belicht.

Toelichting bij de keuze van een geschikt proefproject

Er worden voorbeelden gegeven van welke de aandachtspunten zijn bij het kiezen van een proefproject.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 4 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgever	Karin Vantilt (QUALITY Coaching)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
BRUGGE Leonardo Hotel	09/03/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0106/25839/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	01/06/2012	4 u	9u00-13u00	IPV/121/41/0106/25840/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Incidentenmanagement

Doelgroep

Kwaliteitsverantwoordelijken of andere verantwoordelijken binnen het bedrijf die belast zijn met het opzetten van een incidentenmanagementsysteem en/of de communicatie in geval van incidenten.

Doelstelling

Als voedingsbedrijf word je soms geconfronteerd met een voedselveiligheidsincident. Om op een doeltreffende manier om te gaan met een incident en om te vermijden dat een incident uitgroeit tot een echte crisis, heeft een bedrijf een incidentenmanagementsysteem nodig.

Op dergelijke vaak kritische momenten is een goede communicatie binnen het bedrijf, met de autoriteiten (FAVV), tussen bedrijven en met de media van primordiaal belang.

Om je als bedrijf zo goed mogelijk voor te bereiden op deze incidenten, wordt deze opleiding georganiseerd.

Na afloop van de opleiding zijn de deelnemers

- op de hoogte van de wetgeving inzake traceerbaarheid, meldingsplicht en recall
- in staat procedures op te stellen of te verbeteren in het kader van een incidentenmanagementsysteem en de werking ervan te testen

- op de hoogte van het incidentenmanagementsysteem van FEVIA
- in staat om beter om te gaan met de media naar aanleiding van incidenten

Methode

Interactieve, praktische aanpak.

Inhoud

Theoretisch gedeelte

- Overzicht van de Belgische, Europese en internationale wettelijke aspecten inzake traceerbaarheid, meldingsplicht en recall
- Het opstellen van een incidentenmanagementsysteem en het testen van de doeltreffendheid van dit systeem
- De rol van FEVIA in het geval van multisectorale incidenten
- De media in periode van crisis

Simulatie-oefening met de media in geval van een multi-sectoraal incident

Aan de hand van een concrete case in voedingsbedrijven, oefen je in kleine groepjes de taken en uitdagingen waarmee een incidentenmanagementteam tijdens de verschillende fasen van een incident geconfronteerd wordt. Tijdens de oefening wordt ruim tijd uitgetrokken voor terugkoppeling, waarbij het accent ligt op de aandachtspunten bij de mondelinge en schriftelijke communicatie.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	Gratis voor kleine bedrijven (<100 werknemers). € 150 per deelnemer per dag voor een bedrijf met 100 werknemers of meer, of dat behoort tot een groep die in totaal 100 werknemers of meer telt.
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
aantal deelnemers	min. 10 - max. 12 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
erkende lesgevers	Catherine De Bruyne (QUALITY Coaching) Stijn Hermans (Voorlichtingscel FAVV) Chris Decroix (Peak Communications)
meer info	www.ipv.be - Tel 02 52 88 930 - info@ipv.be

plaats	data	duur	uren	referentie
GENT ICC Congrescentrum	06/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0106/25877/01
BERCHEM Vergadercentr. ALM	22/03/2012	8 u	09u00-17u00, lunch inbegrepen	IPV/121/41/0106/25879/01

OP MAAT – Deze opleiding kan worden aangepast aan de noden van uw bedrijf.

IPV tussenkomst	400 EUR per dag. Zie ook onze Algemene Voorwaarden.
loonkost – BEV	komt in aanmerking voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 37)
meer info	Tom De Cock - 0473 654 268 - tom.de.cock@ipv.be

Terugbetaling loonkost – Betaald Educatief Verlof (BEV)

Terugbetaling loonkost via BEV

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

Hieraan zijn enkele voorwaarden verbonden:

- De werknemer volgt een opleiding van minimum 32 uur binnen 365 opeenvolgende dagen.
- Opleidingen binnen eenzelfde thema kunnen met elkaar gecombineerd worden om zo aan 32 uur te komen.
- Een opleiding kan worden gecombineerd met bepaalde opleidingen die nuttig of essentieel zijn voor elke werknemer uit de voedingsindustrie.
Bijvoorbeeld: sensibilisatie hygiëne, Frans, ergonomie, ...
- De opleiding moet passen binnen een BEV-erkend traject.

U kent het bedrag van de terugvordering niet op het moment van uw 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. Het forfait voor de terugbetaling voor het schooljaar 2011-2012 is beperkt tot € 21,65 per uur.

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.

Algemene voorwaarden

Voorwaarden om deel te nemen aan opleidingen via IPV

- Uw personeelsleden werken onder:
 - PC 118 of PC 220: het kengetal van uw RSZ-nummer begint meestal met 048, 051, 052, 058, 158, 258, 848.
 - ~ Ook uitzendkrachten die werken in een bedrijf van PC 118 of 220 volgen de opleidingen aan dezelfde gunstige voorwaarden.
 - ~ Het opleidingsplan en het onthaalbeleid moeten jaarlijks worden overlegd met de ondernemingsraad of de syndicale delegatie.
 - PC 119: het kengetal van uw RSZ-nummer begint meestal met 057 of 157.
- De opleiding gaat door tijdens de werkuren, of de opleidingsuren worden betaald of gecompenseerd.

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/zoek

Opgelet: een inschrijving is pas definitief nadat u een bevestiging met daarbij meer praktische informatie hebt ontvangen.

Betaling

Als u inschrijft voor een opleiding die u moet betalen, ontvangt u een factuur bij inschrijving. Deze is vooraf te betalen.

Open IPV-opleidingen kunt u niet betalen met opleidingcheques of de KMO-ondernemingsportefeuille.

Annulatie?

Annuleren van een inschrijving kan **enkel schriftelijk**, tot één week voor de start van de opleiding.

Is een deelnemer afwezig zonder geldige annulatie?

- bij een betalende opleiding blijft u het inschrijvingsgeld verschuldigd.
- bij een gratis opleiding **factureren we** een annulatievergoeding van € 150 pp.

IPV heeft het recht om 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 voortvloeien.

Getuigschrift

Op aanvraag kunnen de deelnemers na afloop een getuigschrift ontvangen.

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.

