

Voedselveiligheid & kwaliteit - Opleidingen op maat

INLEIDING

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 Koninklijke Besluit van 14 november 2003 inzake autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedingsindustrie. Daarnaast stelt ook de retail steeds meer eisen. Alsmar meer bedrijven streven om deze reden naar een HACCP-, BRC- of IFS-certificatie.

IPV biedt daarom een aantal opleidingen en 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 (zie verder in deze brochure).**
- **opleidingen in open aanbod, volledig gratis voor werknemers uit de voedingsindustrie. Dit opleidingsaanbod staat open voor alle voedingsbedrijven (zie www.ipv.be)**

INHOUD

Meer specifiek vindt u in deze brochure de opleidings- en begeleidingsmogelijkheden die **in het bedrijf op maat van het bedrijf zelf** kunnen worden georganiseerd:

HACCP-principes en wettelijke vereisten inzake autocontrole: opleiding en begeleiding	3
BRC, IFS, ISO 22000, FEDIS Food Standaard: opleiding en begeleiding	7
Interne Auditor HACCP / BRC / IFS / ISO 22000 / Autocontrole	12
Etikettering.....	14
5S	15
Praktische GMP-HACCP-opleiding.....	17
Sensibilisatie naar hygiëne	20
Reiniging en desinfectie	22

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

U kunt zich hiervoor richten tot IPV, Tom De Cock: 0473/654 268 - tom.de.cock@ipv.be

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

HACCP-principes en wettelijke vereisten inzake autocontrole

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 (**HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points**). 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.

Autocontrole is in België verplicht sinds 1 januari 2005 (KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht). Hier staat HACCP centraal, maar ook andere elementen zijn belangrijk, zoals het uitwerken van de basisvoorwaardenprogramma's (of GMP's), meldingsplicht, traceerbaarheid, ...). Indien uw bedrijf een certificaat behaalt voor autocontrole komt u in aanmerking voor verlaagde betaling naar het FAVV toe.

Onder autocontrole wordt verstaan: het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van producten waarvoor het Agentschap bevoegd is
- voldoen aan de voorschriften over traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften

Autocontroleplannen worden opgesteld en verspreid door de verschillende sectoren of deelsectoren en moeten goedgekeurd worden door het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). De bepalingen die in een gids opgenomen zijn, moeten op een praktische en adequate wijze de maatregelen weergeven die vereist zijn om te voldoen aan de wettelijke bepalingen met betrekking tot voedselveiligheid en indien gewenst met betrekking tot kwaliteit. In die zin moet een gids beschouwd worden als een eisenstellend document en een hulpmiddel voor de exploitanten binnen een bepaalde sector om deugdelijke en veilige levensmiddelen te produceren die in overeenstemming zijn met de wettelijke vereisten. Een gids vervangt geenszins de reglementering. Het naleven van een gids is echter vrijwillig en kan door de overheid niet worden afgedwongen.

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 het HACCP-team en alle 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 / Autocontrole

- gericht naar de bedienden (management, leden van de HACCP-werkgroep, ploegleiders, kwaliteitsverantwoordelijken, productieverantwoordelijken, 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. Tevens kan in deze module een **nulmeting** plaatsvinden als basis van de begeleiding (zie module B).

Deel 1 : achtergrondinformatie

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

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 / Autocontrole op maat van het bedrijf

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

- gericht op de leden van de HACCP-werkgroep
- doel: op basis van de nulmeting het bedrijf begeleiden bij de uitwerking, de implementatie of de verbetering/ actualisatie van het HACCP-of Autocontrolesysteem voor één of meerdere productgroepen
- wisselwerking tussen het bedrijf en de instructeur:
 - inventarisatie van de gevaren (microbiologisch, chemisch, fysisch, allergenen)
 - 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
 - implementatie van het Autocontrolesysteem o.b.v. de sectorgids

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 / Autocontrole voor het productiepersoneel

- gericht naar de medewerkers op de werkvloer
- doel: het vertalen van het uitgewerkte HACCP-plan naar de medewerkers op de werkvloer, en het toelichten van de autocontrolewetgeving aan het personeel op de werkvloer. Tevens wordt de link gelegd tussen enerzijds het HACCP-plan en anderzijds de GMP's en hygiëneregels die door het vloerpersoneel moeten worden opgevolgd.
- 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.

METHODE

- Grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met het management en/of de rechtstreeks verantwoordelijken voor de implementatie van HACCP / Autocontrole: 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-of Autocontrolesysteem. 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:
 - **Quality Coaching**: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
 - **Veerle Van Hoecke Consult**
 - **Eva Moens Consult**
 - **Universiteit Gent**: Liesbeth Jacxsens
 - **Matim**: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
 - **Abrams & Apers**: Robert Abrams
 - **Silliker**: Bjorn Laevens
 - **Amelior**: Paul Devos, An Peirs
- Groepssamenstelling: kleine homogene groepen
- De opleiding wordt zowel als een intrabedrijfsopleiding als in open aanbod aangeboden. In open aanbod wordt de opleiding specifiek aangeboden i.f.v. subsectoren (vleessector, droge voeding, andere sectoren) en i.f.v. de doelgroep (kwaliteitsverantwoordelijken, productie- en lijnverantwoordelijken, technische dienst, ...).
- De intrabedrijfsopleidingen vinden plaats in het bedrijf, de opleidingen in open aanbod op een nader te bepalen plaats (zie www.ipv.be)

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

BRC / IFS / ISO 22000 / FEDIS Food Standaard

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.

Ook de "FEDIS Food Standaard voor KMO's" en de ISO 22000-norm worden alsmaar vaker gehanteerd als norm. De FEDIS Food Standaard werd in België gelanceerd voor kleine bedrijven met een beperkte omzet en een beperkt aantal werknemers, en is gebaseerd op de BRC-standaard. ISO 22000 is een standaard waarin voedselveiligheid centraal staat. Het is een internationaal erkend certificaat.

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 4) van deze standaard is geldig sinds juli 2005.

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 5) die verschenen is in het najaar 2007.

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.

Fedis Food voor KMO

In het najaar 2005 werd op initiatief van Fedis (de Belgische beroepsfederatie voor de distributie) een standaard op de markt gebracht: Fedis food voor KMO, specifiek gericht naar de kleinere actoren in de levensmiddelensector. Deze is zeer gelijkaardig aan de BRC maar bepaalde eisen zijn weggelaten of vereenvoudigd. Deze is bedoeld voor kleinere bedrijven die (1) een eerste kennismaking hebben met de implementatie van een kwaliteitssysteem en later willen doorgroeien naar een volwaardig kwaliteitsmanagementsysteem, (2) een beperkte productie-activiteit hebben. Het auditverslag en scoresysteem is dan weer gebaseerd op de IFS standaard.

ISO 22000

De eerste versie is gepubliceerd in september 2005, nl. ISO22000:2005: voedselveiligheid managementsytemen – eisen aan een organisatie in de voedselketen. Het grote verschil met de retailer-initiatieven zoals BRC/IFS zijn de weinige expliciete vereisten die zijn opgenomen in verband met de basisvoorwaardenprogramma's (oa. personeel, infrastructuur,...). Ook kwaliteit wordt buiten beschouwing gelaten en enkel het aspect voedselveiligheid is opgenomen. Hierdoor wordt de acceptatie door retailers van deze norm in vraag gesteld. Deze is ook niet GFSI goedgekeurd.

Positief is oa. de internationale uitstraling, de mogelijkheid om deze norm te gebruiken voor de ganse voedselketen (en niet enkel de transformatie). Deze ISO-norm is nadrukkelijk opgebouwd als een managementsysteem-standaard met toetsbare eisen aan de voedselveiligheid. De drie belangrijke pijlers die reeds eerder werden aangehaald, zullen ook in dit normatieve document gecombineerd worden:

- de HACCP-principes van de Codex Alimentarius blijven behouden en staan centraal gezien het een specifieke vereiste is omtrent voedselveiligheid;
- een managementsysteem gebaseerd op de eisen van ISO 9001:2000;
- GHP/GMP samengebracht onder de term Supportive Safety Measures (SSM).

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 vooral de BRC- of IFS-standaard, of een andere standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's of zelfs een autocontrolesysteem. Via deze intrabedrijfsopleiding/-begeleiding wenst 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- / IFS-standaard of een andere standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's, autocontrolelegidsen, ...
- evaluatie van het reeds aanwezige kwaliteitszorgsysteem ten opzichte van de eisen van de BRC- of IFS-standaard, of een andere 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 of andere standaarden
- opleiden van het kader/ productiepersoneel inzake de toepassing van het kwaliteitszorgsysteem in de organisatie.

Gezien de 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 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.

Deze doelstelling en methodieken gelden eveneens indien het bedrijf een opleiding en/of begeleiding wenst rond ISO 22000 of de FEDIS Food Standaard.

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 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 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 kwaliteitszorgsysteem naar de werkvloer is bestemd voor alle werknemers.

Module A. Projectvoorbereiding / nulmeting

- korte uiteenzetting omtrent de BRC-/IFS-standaard (historiek, eisen, audit, afwijkingen, situering t.o.v. andere normen) of een andere gewenste standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's of de autocontrolelegids
- nulmeting: doorlichting en een initiële toetsing van het bestaande systeem t.o.v. de basiseisen van de BRC- en de IFS-standaard of een andere gewenste standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's of de autocontrolelegids
- opmaak verslag en projecttiming voor de uitbouw van het kwaliteitszorgsysteem en toelichting van het verslag aan het management.

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

Module B. Begeleiding bij de uitbouw van het kwaliteitszorgsysteem conform de eisen van de BRC- en de IFS-standaard of een andere gewenste standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's of de autocontrolelegids

- kennisoverdracht naar het kwaliteitsteam omtrent de uitbouw van een kwaliteitszorgsysteem volgens de eisen van de standaard, en de integratie van het HACCP-plan en –handboek binnen dit kwaliteitszorgsysteem
- begeleiden van het HACCP-team / kwaliteitsteam bij de uitbouw of het bijsturen van het kwaliteitszorgsysteem, conform de 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 kwaliteitszorgsysteem naar het uitvoerend personeel

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

- het kader verduidelijkt waarin het kwaliteitszorgsysteem tot stand kwam
- de BRC- en de IFS-standaard of een andere gewenste standaard zoals ISO 22000, FEDIS Food voor KMO's of de autocontrolegids kort toegelicht
- het kwaliteitsbeleid en de kwaliteitsdoelstellingen toegelicht
- de belangrijkste procedures toegelicht
- de taken en verantwoordelijkheden binnen het kwaliteitszorgsysteem algemeen toegelicht
- de rol van het productiepersoneel tijdens een audit verduidelijkt.

Duur: 1 voorbereidingssessie, 1 opleidingssessie per groep van uitvoerend personeel.

Module D. Opvolgingssessies

Tijdens de opvolgingssessies 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 audit
- de opmaak van een verbeterplan en het verzamelen van objectief bewijsmateriaal in navolging van een 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 specifieke 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:
 - **Quality Coaching**: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
 - **Veerle Van Hoecke Consult**
 - **Eva Moens Consult**
 - **Universiteit Gent**: Liesbeth Jacxsens
 - **Matim**: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
 - **Abrams & Apers**: Robert Abrams
 - **Silliker**: Bjorn Laevens
 - **Amelior**: Paul Devos, An Peirs
- Groepssamenstelling: projectgroepjes bestaande uit de proceseigenaars (HACCP-team, kwaliteitsverantwoordelijke, ...)
- Hoe: Binnen het bedrijf kan zowel een opleidings- als begeleidingstraject op maat georganiseerd worden. In open aanbod worden de verschillende normen specifiek toegelicht via een 1-daagse opleiding (zie www.ipv.be).

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

Interne auditor: HACCP / BRC / IFS / ISO 22000 / 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 : opvolgingssessies - bedrijfsspecifiek

1) Live coaching van de auditoren in uw eigen bedrijf

Indien gewenst is het mogelijk de auditoren te laten begeleiden door de coach, die dan tijdens de audit feedback geeft en onmiddellijk de auditoren bijstuurt om 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 gecoacht 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 wordt met het bedrijf 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.

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, Karin Vantilt
- 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 (zie www.ipv.be)

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

Etikettering

DOELSTELLING

De doelstelling is de deelnemers wegwijs te maken in de (nieuwe / gewijzigde) verschillende wetgevingen inzake etikettering, bestaande naast de horizontale wetgeving inzake etikettering van voorverpakte levensmiddelen. Enerzijds wordt dus de theoretische achtergrond geschetst, anderzijds kan het bedrijf begeleid worden bij de uitwerking van het bedrijfseigen etiketteringsbeleid.

INHOUD

Theoretische achtergrond:

- Situering van de wetgeving en het belang van etikettering (bv. in de communicatie naar de klant)
- Algemene horizontale wetgeving inzake voorverpakte levensmiddelen
 - Algemene bepalingen (bv. Ingrediëntenlijst, houdbaarheidsdatum, additieven, ...)
 - Allergenendeclaratie
- Specifieke wetgeving inzake etikettering, i.f.v. het eindproduct
- Bijkomende etiketteringsaspecten (bv. rond gebruiksaanwijzing, kruisbesmetting, ...)

Uitwerking van een bedrijfseigen etiketteringsbeleid: op basis van de recepturen en de technische fiches kan de etiketinhoud worden bepaald voor een specifiek product of productgroep.

METHODE

Er gebeurt een grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met de bedrijfsleiding en de rechtstreeks verantwoordelijken voor de etikettering, 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.

DOELGROEP

Iedereen die binnen het bedrijf te maken heeft met het ontwerp en de inhoud van etiketten: bedrijfsleiding, kwaliteitsverantwoordelijke, verantwoordelijke marketing en verkoop, ...

PRAKTISCHE GEGEVENS

- Trainers: zijn specialisten met zeer veel praktische ervaring binnen de voedingssector:
 - **Eva Moens Consult**
 - **Veerle Van Hoecke Consult**
- Groepssamenstelling: samenstelling van de groepen voor de opleidingssessies gebeurt door het bedrijf
- Hoe: in open aanbod wordt een introductie rond etikettering aangeboden; via een intrabedrijfsopleiding en –begeleiding kan de etikettering maat van het bedrijf uitgewerkt en geïmplementeerd worden
- Waar: de opleiding en begeleiding vindt plaats in het bedrijf, de introductie in open aanbod vindt plaats op een nader te bepalen locatie (zie www.ipv.be)

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

5S fundament van uw voedselveiligheidssysteem

DOELSTELLING

5S is een methode die tot doel heeft om orde en netheid op de werkplaats te creëren. Het is een methode die oorspronkelijk komt uit Japan maar intussen is uitgebouwd in verschillende landen en diverse productieomgevingen. 5S staat voor Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke of vrij vertaald Scheiden, Sorteren, Schoonmaken, Standaardiseren en in Stand houden.

Slordigheid en gebrek aan organisatie leidt in de voedingsmiddelenindustrie dikwijls tot voedselveiligheidsproblemen. Het belemmert ook een goede reiniging die cruciaal is in een voedingsbedrijf. Slordigheid vormt daarnaast, zoals in andere werkomgevingen, een risico op ongevallen en veroorzaakt vaak ergernis met inefficiëntie tot gevolg.

De doelstelling van 5S is dan ook om op een georganiseerde en blijvende manier de orde en netheid in de productie omgeving te waarborgen.

Het invoeren van een 5s systematiek is een basiselement in het opbouwen van een doeltreffend kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem (HACCP / BRC / IFS / autocontrole). Om deze cultuurwijziging succesvol toe te passen is een procesmatige aanpak in uw bedrijf een must.

INHOUD

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

Fase 1. Commitment bedrijfsleiding

Bij de invoering van 5 S hebben we vaak te maken met veranderingen waarbij zowel middelen, organisatorische als menselijke aspecten aan bod komen. Daarom dient 5 s vanuit de bedrijfsleiding geïnitieerd en geleid worden. Zonder die steun heeft het opstarten geen zin. In een eerste fase wordt de commitment van de bedrijfsleiding vastgelegd evenals een opleiding van het kader rond 5 s.

Fase 2. Keuze proefproject

Samen met de bedrijfsleiding wordt een proefproject gedefinieerd.

Fase 3. 5 s opleidingssessies

De proceseigenaars binnen het project, krijgen een sensibilisatie-opleiding rond 5 S.

Fase 4. Proefproject

Uitwerken van de 5s stappen op de case.

Fase 5. Verificatie

In deze fase wordt, samen met de klant, de middelen (draaiboek, checklisten, objectieven,...) uitgewerkt die gebruikt worden om te verifiëren of de vastgelegde afspraken wel gekend zijn, gevolgd worden en effectief zijn.

METHODE

Er gebeurt een grondige praktische voorbereiding binnen de onderneming met de bedrijfsleiding 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 de eerste fase.

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 5 S in het bedrijf.

PRAKTISCHE GEGEVENS

- Trainers: zijn specialisten (internationaal erkend) met zeer veel ervaring binnen de voedingssector:
 - **Quality Coaching**: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
 - **Amelior**: Paul Devos, An Peirs
- Groepssamenstelling: samenstelling van de groepen voor de opleidingssessies gebeurt door de bedrijven; er wordt gestreefd naar kleine groepen
- Hoe: in open aanbod wordt een introductie rond 5S aangeboden; via een intrabedrijfsopleiding en –begeleiding kan 5S op maat van het bedrijf geïmplementeerd worden.
- Waar: de opleiding en begeleiding vindt plaats in het bedrijf, de introductie in open aanbod vindt plaats op een nader te bepalen locatie (zie www.ipv.be).

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

Praktische GMP-HACCP-opleiding

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 kwaliteitssystemen, 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-Q-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 bedrijfsspecifieke 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).

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 live gecoacht 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 zijn specialisten met zeer veel praktische ervaring binnen de voedingssector zowel in het geven van opleiding als in het begeleiden van voedingsbedrijven:
 - **Quality Coaching:** Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
- 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: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

Sensibilisatie naar hygiëne

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 (opnieuw) sensibiliseren voor de problematiek van hygiëne op de werkvloer (persoonlijke hygiëne, hygiënisch werken, enz.) en de mogelijke gevolgen van niet-hygiënisch handelen om aldus te komen tot een meer hygiënisch handelen.

INHOUD

De standaardinhoud van deze opleiding 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 (link naar HACCP, autocontrole, ...)
- Voor de klant (link naar BRC, IFS, ISI, ...)

Module C. De gevaren naar voedselveiligheid die voortvloeien uit een slechte hygiëne worden toegelicht:

- Vreemde voorwerpen
- Chemische gevaren
- Microbiologische gevaren
- Allergenen

Module D. De persoonlijke bijdrage in de hygiëne van het bedrijf door het naleven van de GMP's:

- Reiniging en desinfectie
- Persoonlijke hygiëne en hygiënevoorschriften
- Ongediertebestrijding
- Infrastructuur en activiteitsroutes
- Afvalbeheer

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 en de concrete bedrijfsomgeving van de cursist 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.). Bovendien kan de opleiding geïllustreerd worden met foto's uit uw bedrijf.

- Flexibele tijdsduur in functie van de noden ; standaarduur per sessie is 2 à 3 uur
- De opleiding wordt zeer interactief opgebouwd, met ruime inbreng van de cursisten
- Didactische ondersteuning (foto's, syllabus, slides, enz.) wordt voorzien om de inhoud van de opleiding te visualiseren. Bovendien kan de opleiding geïllustreerd worden met talrijke foto's en 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: Instructeurs zijn specialisten (internationaal erkend) met zeer veel ervaring binnen de voedingssector:
 - **Quality Coaching**: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
 - **Veerle Van Hoecke Consult**
 - **Eva Moens Consult**
 - **Universiteit Gent**: Liesbeth Jacxsens
 - **Matim**: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
 - **Silliker**: Bjorn Laevens
 - **Amelior**: Paul Devos, An Peirs
- Groepssamenstelling: kleine homogene groepen
- De opleiding wordt zowel als een intrabedrijfsopleiding als in open aanbod aangeboden.
- De intrabedrijfsopleidingen vinden plaats in het bedrijf, de opleidingen in open aanbod op een nader te bepalen plaats (zie www.ipv.be)

CONTACTPERSOON

Tom De Cock: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

Reiniging en desinfectie

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: Instructeurs zijn specialisten (internationaal erkend) met zeer veel ervaring binnen de voedingssector:
 - **Quality Coaching**: Peter Maes, Dominique Delanghe, Catherine De Bruyne, Karin Vantilt
 - **Veerle Van Hoecke Consult**
 - **Eva Moens Consult**
 - **Universiteit Gent**: Liesbeth Jacxsens
 - **Matim**: Daniel Boerjan, Marie-Claire Van Den Bergh, Anja Verschoote
 - **Silliker**: Bjorn Laevens
 - **Amelior**: Paul Devos, An Peirs
- 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: 0473/654 268 – tom.de.cock@ipv.be

