

## HOE VOORBEREIDEN OP EEN FAVV INSPECTIE ?

### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Hoe voorbereiden op een FAVV inspectie:

- Het continu in orde zijn voor een inspectie
- De praktische aanpak

#### Omschrijving

De weg naar een feilloze FAVV-controle is niet altijd zo gemakkelijk. U doet er dagelijks alles aan om in orde te zijn, om de autocontrole gids nauwgezet te volgen. Toch krijgt u bij een controle van FAVV opmerkingen. Deze opleiding helpt u te weten wat u te wachten staat bij inspectie van het FAVV en hoe u opmerkingen vermijdt.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Verantwoordelijken en medewerkers (groot)keukens, sociale restaurants, maaltijdbedeling.

### PROGRAMMA

- Hoe voorbereiden op een FAVV inspectie?
- Wanneer mag het FAVV controle uitoefenen?
- Waar mag het FAVV controle uitoefenen?
- Wat zijn de actiemogelijkheden van de FAVV-controleurs?
- Welke checklists gebruiken het FAVV?
- Wat zijn de mogelijke maatregelen / sancties na FAVV-controle?
- Hoe kunnen we sancties vermijden vertrekkende van de autocontrole gids voor grootkeukens ? Praktische tips
- Doe zelf een interne pre-audit zoals de FAVV draaiboek/checklists

### DOCENT

Philippe De Clercq

Am Normant brengt voor U de voedselveiligheidsrisico's in kaart die verbonden zijn met de productie en distributie van levensmiddelen. Door middel van audits, opleiding en begeleiding op maat brengen we een heldere invulling aan uw specifieke noden en verwachtingen. We staan organisaties bij in het halen van de gewenste commerciële standaarden (zoals BRC, BRC, S&D, IFS, IFs Logistics/broker, FSSC22000, ISO22000, COMEOS, etc.), het in regel stellen van kwaliteitssystemen in overeenstemming met de eisen van het FAVV (inclusief autocontrole), het ondersteunen van de interne kwaliteitsdienst evenals specifieke problemen waar U binnen het kwaliteitsgebeuren mee te maken krijgt.