

VOEDSELVEILIGHEID VOOR LEIDINGGEVENDEN

LEID MET ZEKERHEID EN WAARBORG DE VOEDSELVEILIGHEID IN JOUW ONDERNEMING - GENT

 Startdatum niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

OMSCHRIJVING

Introductie

Droom je ervan een veilige voedselomgeving voor jouw klanten te creëren en tegelijkertijd goed voorbereid te zijn op de controles van het FAVV?

Wil je als leidinggevende vol vertrouwen de voedselveiligheid binnen jouw onderneming waarborgen?

Heb je behoefte aan een grondig begrip van de wetgeving rond voedselveiligheid, inclusief traceerbaarheid, meldingsplicht, etikettering en allergenen?

Schrijf je dan nu in voor onze opleiding en ontwikkel de expertise om jouw rol als leidinggevende in voedselveiligheid met succes te vervullen.

Omschrijving

Elk voedingsbedrijf wordt veronderstelt een systeem van autocontrole op te stellen en toe te passen. Hierin zijn de regels met betrekking tot traceerbaarheid en de meldingsplicht ook begrepen. Daarnaast zijn er nog tal van andere wetgevingen zoals etikettering en allergenendeclaratieplicht belangrijk.

Voor het opstellen van een *autocontrolesysteem* en de regels inzake traceerbaarheid en meldingsplicht kun je gebruik maken van de generieke autocontrolegrids voor de distributiesector. Deze geldt dus voor alle bedrijven die rechtstreeks aan de consument leveren zoals de bakker, de slager, détailhandelaar, horeca uitbater en de grootkeukens.

Het systeem van autocontrole, regels inzake traceerbaarheid, meldingsplicht, etiketten, allergenen, ... kortom de wetgeving rond *voedselveiligheid en hygiëne* wordt periodiek door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen of FAVV gecontroleerd.

Het is belangrijk om als leidinggevenden een totaal zicht te verkrijgen op de belangrijke zaken die veilige voeding voor je klanten garanderen, binnen je onderneming. In deze opleiding gaan we dan ook op elk van deze items dieper in en geven we praktische tips om dit autocontrolesysteem zo praktisch mogelijk toe te passen. Hierdoor ben je tevens goed voorbereid op de periodieke controles door het FAVV.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Leidinggevenden in de grootkeukensector (zowel de chef die nog op de werkvloer staat als de manager die verantwoordelijk is voor de voedingsactiviteiten in de instelling).

Voorkennis

Basiskennis van autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht is vereist.

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?

Sessie 1: Voedselketen en FAVV-verplichtingen; Infrastructuur van het keukencomplex

- **Deel 1**
 - **Situering van de operatoren in de voedselketen**
 - **Verplichtingen tegenover het FAVV (registratie en jaarlijkse heffing)**
 - **Hoe verloopt een (onaangekondigde) inspectie door het FAVV?**
 - **Hoe verloopt een audit ter validatie van je autocontrolesysteem (ACS)? (Smiley-audit)**

- Verschil eisen FAVV inspectie en audit ACS
- De 5 belangrijkste inbreuken vastgesteld door het FAVV.
- Tips voor een geslaagde inspectie FAVV en/of audit ter validatie van het autocontrolesysteem

- **Deel 2**

- De wetgeving in het kader van de infrastructuur van een keukencomplex
- Bespreking van de 2 voornaamste principes bij inrichting van een keukencomplex.
- Mogelijkheid tot vraagstelling over bouw eigen nieuwe keuken/ verbouw eigen nieuwe keuken.

Sessie 2 en 3: Autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht

- Gevarenanalyse en bacteriologisch denken.
- HACCP: wat en waarom? Verschil met Autocontrole?
- Autocontrole - traceerbaarheid en meldingsplicht.
- Versoepelingen autocontrole: voor wie en inhoud versoepelingen?
- Het gebruik van de autocontrolelegids (praktijkhandboek en de diverse modules):
 - G-044
 - Module CP
 - Module SA
 - Module FR
 - ...
- Enkele belangrijke procestappen (eisen en vaak voorkomende fouten)
- Hoe een interne audit uitvoeren van het autocontrolesysteem?
- Wat kennen of moeten de medewerkers op de werkvloer kennen?
- Checklist Voedselveiligheid voor de leidinggevende (helikopter visie)