

E- Learning INTRODUCTIE VOEDSELVEILIGHEID

Kennis, vaardigheden en vakmanschap als unique selling point van uw organisatie. Opleiden werkt ! CPC helpt in samenwerking met N&S Academy ondernemers en managers met een breed opleidingspakket op het gebied van kwaliteitszorg, voedselveiligheid en arbeidsomstandigheden.

INLEIDING

De E-learning training 'Introductie Voedselveiligheid (HACCP)' maakt productiemedewerkers in de levensmiddelenindustrie bewust van het belang van voedselveiligheid en hygiëne. Men leert hoe besmettingen kunnen worden voorkomen. Hygiënisch werken vormt de basis voor het veilig produceren van voedingsmiddelen. Medewerkers die zich bewust zijn van het belang van voedingsmiddelenhygiëne zijn eerder bereid een actieve bijdrage te leveren aan hygiëne, orde en netheid op de werkvloer. Ook vanuit de wetgeving dienen medewerkers aantoonbaar getraind te zijn en bekend met de maatregelen en procedures die ervoor zorgen dat besmettingen worden voorkomen.

DOEL

De E-learning training maakt medewerkers bewust van de risico's van besmette producten en het belang van voedselveilig werken. Na afloop van de training kan de deelnemer werken volgens de gedragsregels en maatregelen ter voorkoming van een besmetting.

DOELGROEP

Alle medewerkers die betrokken zijn bij voedselveiligheid.

INHOUD

De basistraining bevat de belangrijkste achtergronden van voedselveiligheid en HACCP. De regels voor goede persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne voor het voorkomen van besmettingen worden behandeld.

De training bestaat uit de volgende hoofdstukken:

- Waarom is voedselveilig werken zo belangrijk?
- Onveilige voedingsmiddelen: hoe kunnen voedingsmiddelen schadelijk zijn/worden voor de consument? (door chemische, fysische, microbiologische en allergenenbesmetting);
- Micro-organismen;
- Allergenen;
- HACCP: wat is het en hoe werkt het;
- Persoonlijke hygiëne: Hoe draagt dat bij aan voedselveiligheid;
- Bedrijfshygiëne: opruimen, schoonmaken, wering van ongedierte.

Gedurende de training komt de cursist verschillende leervragen, interactieve animaties, illustraties en foto's tegen. De cursist is zo actief bezig met de leerstof en kan oefenen met de inhoud. De cursist volgt de training via een vast, gestructureerd leerpad.

De training wordt afgesloten met een eindtoets. Bij een voldoende score ontvangt de cursist het certificaat. Wanneer de cursist niet slaagt bij de eerste inlogpoging heeft hij nog twee inlogpogingen om zijn resultaat te verbeteren.

KOSTEN

De prijs voor de complete training, inclusief toegang en gebruik van de E-Learning Manager en toezenden van het certificaat, is € 55,00 exclusief btw per persoon. Bij afname van meer dan 50 cursisten ontvangt u een staffelkorting.

De training 'Introductie Voedselveiligheid (HACCP)' kan afgestemd worden op uw bedrijfssituatie. De training is ook beschikbaar in het Engels en het Pools (€ 65,00 excl btw per persoon) en kan vertaald worden naar andere talen.

VOORDELEN VAN E-LEARNING

E-learning is leren via het internet. Hierdoor is de training 24 uur per dag, 7 dagen per week te volgen. Alleen een computer met internetverbinding is nodig. De kosten voor een trainer, locatie en de niet-productieve uren worden gespaard. In de praktijk blijkt dat medewerkers elkaar op de werkplek weten te vinden om de onderwerpen van de training te bespreken.

OPEN INSCHRIJVINGEN EN IN-COMPANY

Naast E-learning trainen wij ook klassikaal. Zo organiseren wij jaarlijks verschillende branche specifieke trainingen en workshops op basis van Open Inschrijving. Bekijk de actuele data op onze website www.CPC.be bij de rubriek Voedselveiligheid.

Ook verzorgen wij maatwerk trainingen. Het voordeel van een maatwerk training is dat deze is afgestemd op uw specifieke leerwensen en op de dagelijkse werksituatie van de medewerkers. Daarbij kan de training op elke gewenste locatie en op elk moment van de dag plaatsvinden.

INSCHRIJVEN

Gebruik het inschrijvingsformulier en mail dit naar info@CPC.be