

HACCP COÖRDINATOR

6 en 12 maart 2018

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.

DOEL

Na de cursus bent u in staat om HACCP in uw bedrijf te implementeren, in stand te houden en te verbeteren.

DOELGROEP

De cursus is bestemd voor HACCP-coördinatoren en medewerkers die zich bezighouden met het opzetten en onderhouden van een HACCP-systeem. BRC en IFS eisen een gekwalificeerde HACCP teamleider. Door het volgen van deze cursus voldoet u aan genoemde eis.

INHOUD

Er worden technieken en praktische vaardigheden aangeboden om een HACCP-systeem op te zetten en/of te onderhouden. De cursus bestaat uit de volgende modules:

HACCP in vogelvlucht Om adequaat om te kunnen gaan met een HACCP-systeem is het belangrijk om kennis te bezitten van de achtergronden en de principes waarop het systeem is gebaseerd. De module begint met de motivatie om een HACCP systeem op te zetten en te onderhouden. Vervolgens worden de relevante normen en wet en regelgeving besproken en toegelicht. De rol van het Global Food Safety Initiative en de Codex Alimentarius worden besproken en uitgelegd.

Aan de hand van de 12 stappen voor het opzetten van een HACCP systeem worden o.a. de volgende onderwerpen besproken en toegelicht: productspecificaties, het basisvoorwaardenprogramma, gevarenanalyse van grondstoffen en het eigen proces, beoordeling van (nieuwe) leveranciers, beheersmaatregelen m.b.t. fysische, chemische en (micro)biologische besmettingen, CCP bepaling en monitoring, vaststellen van corrigerende maatregelen, validatie, verificatie en documentbeheer.

Motiveren van personeel Personeel dat gemotiveerd is om te werken volgens de procedures is een belangrijke factor om het HACCP-systeem optimaal te laten functioneren. In deze module worden benaderingswijzen aangereikt om de motivatie van personeel te bevorderen.

Omgaan met calamiteiten Ondanks een voedselveiligheidssysteem komt het nog regelmatig voor dat productvreemde stoffen in voedingsmiddelen worden aangetroffen die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren. In deze module komt aan de orde welke maatregelen er moeten worden getroffen om calamiteiten af te handelen.

Afsluitend zal er een toets worden afgenomen.

DOCENTEN

Deze cursus wordt gegeven door docenten met ruime praktijkervaring als interim HACCP-coördinator. Tevens hebben ze ervaring met het verzorgen van cursussen.

LOCATIE

De cursus wordt gegeven op het kantoor van N&S Academy te Sint Katelijne Waver. Daarnaast organiseren we de cursus in-company (bij minimaal 5 deelnemers).

SUBSIDIE

Vlaamse KMO's kunnen gebruik maken van de KMO-portefeuille waardoor zij tot 40% subsidie krijgen. Ons erkenningsnummer : DV.O104659



Nederlandse bedrijven die zijn aangesloten bij de cao Groothandel Groenten en Fruit en die premie afdragen via Bpf AVH kunnen op deze cursus in totaal 50% subsidie verkrijgen via het GF Groothandelsfonds.

DUUR EN KOSTEN

De cursus duurt 2 dagen en de investering bedraagt € 695,- per persoon (excl. BTW).

Voor de in-company cursus bieden wij u een offerte op maat aan. De cursusprijs is inclusief lunch, lesmateriaal en certificaat.

INSCHRIJVEN

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