

## HACCP EN HYGIËNE

21 november 2017

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

Het verhogen van de basiskennis over hygiëne en HACCP voor productiemedewerkers. Het motiveren en betrekken van medewerkers op de werkvloer bij het HACCP-systeem.

### DOELGROEP

De cursus is bestemd voor productiemedewerkers die actief zijn in een werkomgeving met levensmiddelen. Doordat we de cursus in verschillende talen geven (Nederlands, Engels, Duits en Pools; enkel in-company) is deze ook voor medewerkers geschikt die de Nederlandse taal niet of niet voldoende machtig zijn.

### INHOUD

Tijdens de cursus leren de cursisten hoe een HACCP-systeem in de praktijk werkt en hoe het systeem hygiënisch werken bevordert. Door deze cursus worden de medewerkers zich meer bewust van hygiëne en kwaliteit en leert men de achtergronden en praktische verbeter technieken in het kader van HACCP. De cursus bestaat uit drie onderdelen:

**Achtergronden en inhoud HACCP en hygiëne** In het eerste deel van de cursus worden de begrippen hygiëne en HACCP toegelicht. Aan de hand van enkele praktijkvoorbeelden en ontwikkelingen met betrekking tot de begrippen hygiëne en HACCP wordt het belang hiervan toegelicht.

**Situaties uit de praktijk** Er worden praktische situaties behandeld die in de praktijk nogal eens problemen opleveren. Daarbij wordt een aantal probleemsituaties voorgelegd, waarbij de cursist meedenkt over mogelijke oplossingen.

**Toets** De cursus wordt afgesloten met een toets om de opgedane kennis te testen.

### DOCENTEN

Deze cursus wordt gegeven door docenten met ruime praktijkervaring met het invoeren en onderhouden van een HACCP-systeem. 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 6 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 ½ dag en de kosten bedragen €295,- per persoon (excl. BTW).

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

## **INSCHRIJVEN**

Gebruik het inschrijvingsformulier en mail dit naar [info@CPC.be](mailto:info@CPC.be)