

Masterclass Microbiologie

3 en 10 oktober 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.

INLEIDING

De kwaliteitsmanagers spelen een belangrijke rol bij de kwaliteit en voedselveiligheid van product en proces in het bedrijf, van ingekochte grondstoffen tot en met het eindproduct. Vaak worden kwaliteitssystemen of voedselveiligheidssystemen geïmplementeerd om tot een structurele aanpak te kunnen komen inzake kwaliteit en voedselveiligheid. Micro-organismen spelen een rol bij de kwaliteit en voedselveiligheid van grondstoffen tot aan eindproduct. In het kader van kwaliteits- of voedselveiligheidssystemen moeten kwaliteitsmanagers (ziektmakende) micro-organismen in de gevareninventarisatie en risico-analyse opnemen, beheersmaatregelen en een analyseplan opstellen en de uitvoering van die maatregelen regelen en (laten) controleren. Daar hoort het nemen van monsters en het laten onderzoeken ervan bij. De kwaliteitsmanagers ontvangen de analyse uitslagen, beoordelen deze, moeten passende actie kunnen (laten) ondernemen en verifiëren mede de genomen acties.

De kwaliteitsmanager wordt geacht juiste informatie te kunnen verschaffen op het gebied van microbiologie van zowel de grondstoffen als de halffabricaten en eindproducten van zijn bedrijf. In geval van een incident zijn de kwaliteitsmanagers een spin in het web (communicatieve intermediair): juiste en eenduidige interne informatie en juiste informatie naar extern (teler/leverancier, laboratorium, overheidsinstanties, soms ook pers) zijn dan erg belangrijk. Denk hierbij aan de interpretatie van analyseresultaten, informatie over wettelijke normen, (bovenwettelijke) eisen van klanten, risico-inschatting en mogelijk te nemen vervolgacties. Hierbij is achtergrondkennis over de groeiomstandigheden en de ziekte vermakend vermogen van micro-organismen nodig.

DOEL

Met deze Masterclass leert de cursist om te gaan met microbiologie in de praktijk van het bedrijf. De Masterclass is opgesplitst in 2 delen.

Doelen per onderdeel:

- Het A deel geeft met name achtergrondinformatie over relevante (groepen van) micro-organismen. In dit deel van de Masterclass leert de cursist die informatie te gebruiken voor het opstellen van een gevareninventarisatie & risico-analyse en een analyseplan.
- In het B gedeelte ligt de focus op preventie van incidenten en de interpretatie van analyseresultaten. In de eindopdracht komen zowel aspecten van deel A en B aan de orde.

DOELGROEP

De Masterclass Microbiologie is bestemd voor de groep kwaliteitsmanagers in branches met bederfelijke producten, zowel vanuit de handel als de verwerkende industrie, en voor kwaliteitsmanagers van retailers.

INHOUD

Puntsgewijs komen tijdens de Masterclass Microbiologie de volgende onderwerpen aan de orde:

Masterclass onderdeel A

- Opfrissen basiskennis microbiologie
- Vóórkomen van micro-organismen in product / grondstof / proceswater
- Wetgeving + bovenwettelijke eisen
- Gevareninventarisatie (Grondstoffen + Processen + Omgevingsfactoren + Keten gerelateerde factoren)
- Monsternamen
- Analyse

Masterclass onderdeel B

- Preventie
- Interpretatie analyse resultaten

Veel aandacht wordt besteed aan de koppeling tussen theorie en praktijk.

DOCENTEN

De opleiding wordt verzorgd door docenten met een ruime praktijkervaring op het gebied van Microbiologie en het geven van workshops en cursussen.

LOCATIE

De Masterclass Microbiologie wordt gegeven bij N&S Academy in Zaltbommel (NL).

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 Masterclass Microbiologie duurt in totaal 2 dagen. De kosten voor de Masterclass Microbiologie (onderdeel A en B) bedragen € 1390,00 per persoon (excl. BTW).
Datums : 3 en 10 oktober 2017

INSCHRIJVEN

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