

HACCP voor HACCP-teamleden

22/01/2019
of 07/05/2019

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

Op het gebied van voedselveiligheid gelden - terecht - veel eisen. De controle op het handhaven van die eisen is streng en veelvuldig. Voedselveiligheid verdient hiermee extra aandacht. Volg een training HACCP voor HACCP-teamleden.

DOEL

Het professionaliseren van de teamleden van het HACCP-team.

DOELGROEP

De cursus is bestemd voor medewerkers die deel (gaan) uitmaken van het HACCP-team of medewerkers die in de dagelijkse werkzaamheden een sleutelpositie vervullen en met voedselveiligheid te maken hebben.

INHOUD

Tijdens de cursus wordt in gegaan in de basisprincipes van het *opzetten* van het HACCP-systeem volgens de Codex Alimentarius en het onderhouden van het HACCP-systeem in de praktijk.

- Wat is HACCP
- Rol HACCP-team en de teamleden
- Hoe wordt een HACCP-systeem opgezet
- Basisvoorwaardenprogramma, Gevaren-inventarisatie en Risico-analyse
- Beheersen en monitoring van de risico's
- Verificatie & validatie
- Audits & certificeringen
- HACCP-team vergadering

Gedurende de cursus worden diverse praktijksituaties behandeld. Daarbij wordt de cursist getraind aan de hand van probleemsituatie die zich mogelijk binnen een levensmiddelenbedrijf in de praktijk kunnen voordoen. Daarbij denkt hij / zij mee over mogelijke oplossingen en beheersmaatregelen.

- De cursist is in staat draagvlak te creëren voor voedselveiligheid in uw organisatie.
- De cursist is in staat om een professionele bijdrage te leveren aan het HACCP-team.
- De cursist is in staat het belang van HACCP binnen de organisatie te formuleren.

DOCENTEN

Deze cursus wordt gegeven door docenten met ruime praktijkervaring met het invoeren en onderhouden van het HACCP-systeem. Tevens hebben ze ervaring met het verzorgen van cursussen.

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

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 1 dag en de kosten bedragen €395,- 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