

Food defense - TACCP

12/03/2019
of 11/06/2019
of 07/11/2019

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.

DOEL

Na afloop van de cursus food defense ken je de betekenis van het begrip food defense en ben je bewust van de daar bijbehorende verantwoordelijkheden. Je bent in staat potentiële gevaren en de mogelijke gevolgen hiervan te herkennen en een vatbaarheidsanalyse en daaruit volgende food defense plan op te stellen.

DOELGROEP

Deze cursus is bestemd voor medewerkers die verantwoordelijk zijn voor het opzetten, implementeren en onderhouden van food defense binnen jouw organisatie.

INHOUD

Ons voedsel moet veilig zijn. Om de betrouwbaarheid en veiligheid van voedingsmiddelen te vergroten en de klanttevredenheid te verhogen, hebben onder andere diverse standaarden naast eisen in het kader van voedselveiligheid ook eisen opgesteld op het gebied van food defense. Je wordt gedwongen om op een andere manier naar voedselveiligheid te kijken. Wellicht is het bederf niet door een defecte pasteur veroorzaakt, maar door een medewerker die wrok koestert tegen zijn werkgever. Tijdens deze training wordt het onderwerp nader bekeken: welke dreigingen kunnen van toepassing zijn rondom beveiliging? Je krijgt handvatten voor het opstellen van een food defense plan op basis van risicoanalyse. Ook wordt nagedacht over mogelijke beheersmaatregelen als toegang tot terreinen, gebouwen en ruimten en identificatie en registratie van bezoekers en externe dienstverleners. Puntsgewijs komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Waarom Food defense?
- Vatbaarheidsanalyse
- Herkennen van potentiële gevaren en de mogelijke gevolgen hiervan
- Food defense plan
- Awareness

DOCENTEN

Deze cursus wordt gegeven door docenten met ruime praktijkervaring met het opzetten van een food defense plan. 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

KMO-ORTEFEUILLE
ERKEND DIENSTVERLENER

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 van 9.00 tot 12.30u 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