

Authenticiteit - VACCP

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

Sinds enkele jaren komen er steeds meer voedsel fraude schandalen aan het licht. Denk daarbij bijvoorbeeld aan het paardenvlees schandaal van vleesverwerker Selten in Oss. Tot die tijd waren dit soort aspecten niet opgenomen in het Food Safety Management System. In het verleden werd er bij de volgende normen, British Retail Consortium (BRC), International Feateded Standards (IFS) en Food Safety System Certification 22000 (FSSC22000), voornamelijk aandacht besteed aan het Hazard Analysis Critical Control Point -plan (HACCP). Een HACCP-plan wordt opgesteld om de voedselveiligheid in acht te houden. De laatste jaren bestaat er de behoefte om authenticiteit op te nemen in het Food Safety Management System.

De normen BRC, IFS en FSSC22000 zijn gebenchmarkt aan Global Food Safety Initiative (GFSI), een wereldwijd initiatief tussen grote retailers en voedselproducenten over de gehele wereld. Doordat het noodzakelijk is dat het voedselveiligheidssysteem goed functioneert maken BRC, IFS en FSSC22000 tegenwoordig een onderscheid in HACCP, Vulnerability Assessment and Critical Control Point (VACCP) en Threat Assessment Critical Control Point (TACCP). Hierbij valt HACCP onder Food Safety, VACCP onder Food Fraud en TACCP onder Food Defense.

Na afloop van deze cursus ken je de betekenis van het begrip Authenticiteit en ben je bewust van de daarbij behorende verantwoordelijkheden. Je bent in staat potentiële gevaren en de mogelijke gevolgen hiervan te herkennen en een vatbaarheidsanalyse en daaruit volgende gevareninventarisatie en risicoanalyse Authenticiteit op te stellen.

DOELGROEP

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

INHOUD

Tijdens deze cursus wordt het onderwerp fraude met authenticiteit nader bekeken: welke fraudegevallen zijn momenteel bekend? Hoe wordt daar mee omgegaan? Heeft uw bedrijf er ook mee te maken? Tijdens de training krijgt u handvatten voor het opstellen van een authenticiteit analyse. Ook wordt er nagedacht over verschillende beheersmaatregelen om fraude met authenticiteit te voorkomen.

Puntsgewijs komen tijdens de cursus de volgende onderwerpen aan de orde:

- Waarom voedsel fraude?
- Richtlijnen
- Tools voor voedsel fraude
- Voedsel fraude Analyse
- Beheersmaatregel
- Praktijk en Processen

DOCENTEN

Deze cursus wordt gegeven door docenten met ruime praktijkervaring met het uitvoeren van authenticiteitsanalyses. 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 van 13.30 tot 17.00u 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