

Het Instituut voor Permanente Vorming

Het Instituut voor Permanente Vorming (IVPV) van de Universiteit Gent berust op een continu samenwerkingsverband tussen de universiteit en de bedrijfswereld. De hoeksteen van de vormingsprogramma's is de overdracht van basiskennis en bedrijfspraktische knowhow, teneinde de deelnemers in staat te stellen technologische vernieuwingen in hun omgeving toe te passen.

Prof. dr. ir. Luc Boullart, Directeur
Dr. ir. Erik Dejonghe, Voorzitter Stuurgroep

Permanente Vorming bij de Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen

De Faculteit van de Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen van de Universiteit Gent organiseert in samenwerking met het Instituut voor Permanente Vorming van de Faculteit Toegepaste Wetenschappen (IVPV) postacademische en permanente opleidingen. In onderhavige opleiding wordt ingegaan op een actuele behoefte van veel afgestudeerde biingenieurs en anderen die betrokken zijn in de kwaliteitsborging van voedingswaren. Het is onze overtuiging dat de behandeling van deze relatief nieuwe problematiek voor velen een unieke gelegenheid is om hun kennis terzake te verruimen en te actualiseren. We wensen de coördinatoren en de deelnemers veel succes toe.

Prof. dr. ir. Walter Steurbaut,
Voorzitter Instituut voor Permanente Vorming
FLTBW



Foto's ISPC

Waarom dit programma?

Integrale kwaliteitszorg is een essentieel element van de bedrijfsvoering en productieprocessen. Alhoewel begrippen zoals ISO 9000 en IKZ reeds ingeburgerd zijn in alle lagen van de bevolking, valt het toch op dat er slechts weinigen de echte lading kennen die door deze termen gedekt worden. Anderzijds is het zelfs voor de ingewijden niet gemakkelijk om op de hoogte te blijven van de snelle evoluties op dit gebied. Ondanks de vrij algemene toepassing van kwaliteitszorgsystemen in de industrie valt het op dat er zich in sommige sectoren nog steeds veel problemen stellen. Een typisch voorbeeld is de agro-voedingssector met in het verleden heel wat problemen i.v.m. kwaliteit van de geleverde goederen: varkenspest, antibiotica- en PCB-contaminatie, dioxinecrisis, dollekoeienziekte, BSE-besmetting, problemen met GGO-voeding etc.. De specifieke eisen van deze sector zijn het gevolg van specifieke problemen die echter voor een groot deel in de toekomst kunnen opgelost worden door een aangepaste benadering van het kwaliteitssysteem. Zo moeten algemene eisen vertaald worden in aangepaste acceptance sampling, traceerbaarheidstechnieken en risico-analyses.

Deze opleiding heeft tot doel aan de deelnemers een 'state of the art' te geven over de huidige kwaliteitsbenadering in de agro-voedingssector, de levensmiddelenwetgeving en daaropvolgend een praktijkgerichte opleiding te geven in de belangrijke en nieuwste aspecten van kwaliteitszorgsystemen en voedselveiligheid.

In een startersmodule wordt aan minder onderlegden in de kwaliteitsaspecten de kans gegeven om het vereiste niveau te bereiken om de verdere modules goed te kunnen volgen. Module 1 behandelt de basistechnieken in de kwaliteitszorg die van belang zijn voor hun toepassing in de agro-voedingssector. Module 2 heeft tot doel de nieuwste ontwikkeling in de voedselveiligheidszorgsystemen toe te lichten: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)-certificering, British Retail Consortium-BRC, Europ-GAP-certificatie, Global Food safety Initiative, ISO 15161, ... en een praktijkgerichte opleiding te geven in de HACCP-benadering van kwaliteitszorg met het oog op certificering. Module 3 geeft een overzicht van de huidige technieken bij de tracering van risico-inschatting in de agro-voedingssector. Aangezien kwaliteitsverantwoordelijken vaak met wetgeving geconfronteerd worden, wordt tenslotte in Module 4 de levensmiddelenwetgeving intensief toegelicht.

Vormende waarde

Na het volgen van deze opleiding zullen de deelnemers in staat zijn om een kwaliteitssysteem in de agro-voedingssector te ontwikkelen mits uitdieping van de specifieke vereisten die eigen zijn aan elk bedrijfs- en productiesysteem. Anderzijds zullen de deelnemers die reeds enige ervaring hebben, de opgedane kennis kunnen aanwenden om hun systeem te optimaliseren en aan te passen aan de nieuwste behoeften.

Doelpubliek

Deze opleiding richt zich tot iedereen in de agro-voedingssector, kleine en middelgrote ondernemingen, die verantwoordelijkheid draagt in de kwaliteitszorg van het bedrijf. Tijdens de opleiding zal zodanig rekening gehouden worden met de verschillende sectoren dat iedereen de opgedane kennis kan toepassen op zijn specifiek bedrijf en activiteiten. De opleiding is toegankelijk voor elke belangstellende die via zijn/haar beroepservaring of opleiding voldoende kennis heeft opgedaan om de basistechnieken te kunnen uitvoeren (basisstatistiek, enige computerervaring, basiskennis van food-processing). Voor zij die interesse hebben maar nog niet voldoende basiskennis, is er de startersmodule waarin de basisconcepten uiteengezet worden.

Module 0: Starter

Een effectieve opleiding zorgt ervoor dat de deelnemers vanaf de eerste module kunnen inspelen op het aangeboden. Daarom worden in een facultatieve module 0 de basisconcepten inzake kwaliteitsbeheer samengevat en uiteengezet. Deze module is vooral bedoeld voor praktijkmensen die de basistheorie nog even willen opfrissen of voor hen die helemaal geen voorkennis bezitten in het kwaliteitsdomein. Men dient zich te realiseren dat in de volgende modules, de voorgestelde methodes en kwaliteitssystemen, impliciet gebaseerd zijn op de basisconcepten uit Module 0. Deelnemers dienen dus voldoende vertrouwd te zijn met deze concepten, en kunnen dit door eigen voorafgaande studie, of door het volgen van de Module 0.

Sessie 1: Inleiding tot integrale kwaliteitszorg

- Inleiding tot kwaliteit: definities, basismodellen, succesfactoren
- Het belang en de rol van de klant
- Procesmatige benadering van kwaliteit
- Kwaliteitskosten
- Kwaliteitsmodellen: Deming, EFQM, 6 sigma

Sessie 2: Normen en regulering voor kwaliteitssystemen in de voedingsindustrie

- ISO 9000
- Kwaliteit en milieu - ISO 14000
- Accreditatiesystemen voor laboratoria en certificatieprocessen

Het doel van deze sessie is het situeren van huidige en toekomstige kwaliteitszorgsystemen in de agro-voedingssector. Hierbij komen o.a. aan bod: GMP, HACCP-certificatie, ISO 9000, ISO 14000, BRC, Global food safety initiative, GAP en productsteekkaarten. Er wordt tevens aandacht besteed aan de kwaliteitssystemen voor laboratoria.

Data: 10 en 17 januari 2002

Lesgevers: Peter Maes, Quality Coaching

John Van Camp, Vakgroep Levensmiddelen-technologie en voeding, RUG

Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg

Kwaliteitszorg in eender welke sector is gebaseerd op een aantal statistische technieken. Deze module behandelt grondig de twee belangrijkste groepen basistechnieken die in de volgende modules als gekend zullen beschouwd worden. Bij de statistische procesbewaking behandelt men methodes die inzetbaar zijn bij (productie)processen die statistisch beheerd zijn. In het andere geval zal men beroep moeten doen op een steekproefsgewijze eind- of ingangscntrole. De deelnemers leren in deze module de juiste keuze te maken inzake methode en de bijhorende parameters, en de betrouwbaarheid van het resultaat te bepalen. PC-oefeningen op eigen of aangereikte gegevens zorgen voor de onmiddellijke bruikbaarheid van de concepten.

Sessie 1: Statistische procesbewaking

- Inleiding tot Statistische Proces Controle (SPC)
- Process Capability Analyse
- Controlekaarten voor processen met variabelen en met attributen
- Speciale vormen van controlekaarten

Sessie 2: Steekproefsgewijze controle van producten van de voedingsindustrie

- Steekproefschema's (Acceptance Sampling Plans): enkelvoudige, meervoudige
- Ontwerp van steekproefschema's op basis van gewenste nauwkeurigheid
- Gebruik van nomogrammen en tabellen
- Gemiddelde doorgelaten kwaliteit (AOQL)
- Oefeningen

Sessie 3: Praktische oefeningen

Op basis van eigen gegevens of aangereikte testgegevens kunnen de deelnemers met behulp van PC de beheersbaarheid van hun processen onderzoeken. Er worden ook enkele identificaties uitgevoerd als inleiding hierop. Daarnaast zal men ook voor enkele praktische gevallen het meest aangewezen steekproefschema bepalen.

Data: 24 en 31 januari, 7 februari 2002

**Lesgevers: Peter Ottoy, Vakgroep Industrial Management, RUG
El-Houssaine Aghezzaf, Vakgroep Industrial Management, RUG**

Module 2: Zorgsystemen in de agro-voedingsindustrie

Dit deel heeft hoofdzakelijk tot doel de deelnemers in te lichten over de laatste evoluties in de zorgsystemen in de agro-voedingsindustrie. Hierbij wordt bijzondere aandacht besteed aan systemen zoals BRC, Eurep-GAP-certificatie en de steeds toenemende internationale initiatieven rond voedselveiligheidsstandaarden. Bovendien wordt beoogd een praktische opleiding te bieden aan kwaliteitsverantwoordelijken en productieverantwoordelijken in de agro-voedingsindustrie voor het bekomen van HACCP-certificatie. De verschillende stappen in het HACCP-concept worden toegelicht met de nadruk op de specifieke aspecten die belangrijk zijn voor HACCP-certificatie. Dit wordt via praktische voorbeelden geïllustreerd en door de deelnemers zelf in de oefeningen uitgewerkt.

Sessie 1:

1. Inleiding
2. Codex Alimentariustekst als basisdocument
3. Wetgeving
4. HACCP: het stappenplan
5. Toepassing van de HACCP-principes
 - gevarenanalyse (overzicht van hazards en beheersmaatregelen in de levensmiddelensector)
 - identificatie van de kritische controlepunten (CCP) en de punten van aandacht (PVA)

Sessie 2: HACCP en certificering van zorgsystemen in de agro-voedingsindustrie

1. HACCP-certificatie: voedselveiligheidszorgsysteem ondersteund door elementen van een kwaliteitszorgsysteem
Nederlandse certificeringscriteria; Aandachtspunten bij certificatie; Situering van HACCP-certificatie t.o.v. hygiënewetgeving en ISO 9000 certificatie; Plus- en minpunten van HACCP-certificatie; Andere HACCP-certificeringssystemen (bijv. Denemarken)
2. Initiatieven uitgaande van de retail-sector
BRC-certificatie; Eurep-GAP-certificatie; Global Food Safety Initiative
3. Internationale normering rond HACCP
ISO bereidt een norm voor met eisen voor een managementsysteem voor voedselveiligheid op basis van HACCP. De te verwachten normen worden besproken.
4. GMP-plus certificatie in de veevoedersector

Sessie 3+4: Gevalstudies

In dit deel wordt één gevalstudie gezamenlijk met de deelnemers uitgewerkt. Hierbij wordt de nadruk gelegd op de technische aspecten van het HACCP-systeem (identificatie van gevaren, risico-inschatting van de gevaren + motivatie, opsomming van beheersmaatregelen en determinatie van CCP's en PVA's). Een tweede gevalstudie zal in groepjes door de deelnemers zelf worden uitgewerkt en vervolgens worden besproken met de lesgever(s).

Data: 21 en 28 februari, 7 en 14 maart 2002

**Lesgevers: Kristien Neyts, Frank Devlieghere, Johan Debevere
Vakgroep Levensmiddelen-technologie en voeding, RUG**

Module 3: Traceerbaarheid en risico-analyse in de agro-voedingsindustrie

In dit deel wordt een overzicht gegeven van de huidige kennis omtrent traceerbaarheid en risico-analyse in de agro-voedingssector.

Sessie 1: traceerbaarheid

Het doel van tracering is voedselveiligheid te verzekeren door identificatie van de oorsprong van een probleem en van de betrokken marktshakels, zodat een snelle terugtrekking van onveilige producten mogelijk wordt. Identificatie- en registratiesystemen voor de totale productieketen (van bij de producent tot in de winkel en omgekeerd) zijn dus een noodzakelijk instrument voor integrale kwaliteitsbewaking. Deze systemen van traceerbaarheid zijn momenteel nog in

volle ontwikkeling, en zijn bovendien sterk sectorgebonden. De algemene principes van traceerbaarheid zullen worden aangeleerd in deze sessie. De huidige kennis op dit vlak zal via gastsprekers worden toegelicht voor enkele deelsectoren uit de voedingsindustrie.

Sessie 2: risico-analyse

Hier wordt vooral aandacht besteed aan de risicobepaling (risk assessment), en het verband zal worden gelegd met risicomanagement (risk management), en risico-communicatie (risk communication). De risico-bepaling in de levensmiddelensector omvat de stapsgewijze analyse van één of meerdere gevaren die kunnen geassocieerd zijn met een specifiek levensmiddel, en die toelaat een inschatting te maken van de waarschijnlijkheid waarmee zich nadelige gevolgen kunnen voordoen bij de consumptie van dat levensmiddel. Algemene principes worden toegelicht met voorbeelden op zowel bedrijfsniveau als op het niveau van de overheid. Er zal worden aangetoond hoe microbiële en chemische gevaren kunnen worden geïdentificeerd, hoe een blootstellingsanalyse op het niveau van een volledige bevolking wordt verkregen, en hoe een gevaar- en risicokarakterisering kan worden uitgevoerd. Alle technieken worden telkens geïllustreerd met praktische voorbeelden uit de levensmiddelensector.

Sessie 3: casestudies risico-analyse

Concreet worden twee casestudies (één rond microbiële risico's en één rond chemische contaminanten) uitgewerkt. Tijdens deze casestudies zal vooral de zelfwerkzaamheid van de deelnemers worden gestimuleerd, en wordt gebruik gemaakt van computeroefeningen.

Data: 21 en 28 maart, 18 april 2002

Lesgevers: Johan Debevere, Bruno De Meulenaer, Frank Devlieghere, André Huyghebaert, John Van Camp, Vakgroep Levensmiddelen technologie en voeding, RUG

Module 4: Wetgeving

De voedingsindustrie is actief binnen een bestaand wettelijk kader. Dit kader beoogt in het bijzonder de bescherming van de volksgezondheid en het verzekeren van correcte informatie aan de consument. Voedingsproducten kunnen alleen op de markt worden gebracht als ze passen binnen voornoemd kader. Systemen voor integrale kwaliteitszorg moeten hiermee rekening houden. Het is dan ook aangegeven dat IKZ-verantwoordelijken minstens zicht hebben op de algemene structuur en inhoud van de voedingswetgeving.

Sessie 1: Algemeen overzicht

De voedingsreglementering is een steeds complexer wordend geheel. De nationale wetgever heeft op dit vlak al lang geen exclusiviteit meer. De belangrijkste regelgeving is nu immers een Europese aangelegenheid. Daarnaast groeit er nu meer en meer een wereldwijde context. Maar tegelijkertijd zijn er in België ook de gewesten en de gemeenschappen die een rol spelen. Tijdens deze eerste sessie zal een algemeen overzicht worden gegeven van de voedingsreglementering. Hoe zit die wetgeving in elkaar? Wat zijn de basisteksten? Welke grote hoofdstukken kunnen onderscheiden worden? Ook zal aangegeven worden op welke manier voedingswetgeving tot stand komt. Ook een toelichting van de overheidscontrole in de voedingssector zal niet ontbreken.

Sessie 2: Belangrijke hoofdstukken (van de voedingswetgeving)

Tijdens deze sessie zullen de belangrijkste hoofdstukken van de voedingswetgeving nader worden toegelicht. Hierbij wordt de nadruk gelegd op de hoofdstukken waar technologisch gevormde verantwoordelijken vaak mee geconfronteerd worden. Thema's die daarbij onvermijdelijk aan bod komen zijn: hygiëne, etikettering, additieven, contaminanten en novel foods.

Sessie 3: Actualiteit / Praktijkoefeningen

Tijdens deze sessie zal een hoog actualiteitsgehalte nagestreefd worden. De voedingssector is de voorbije jaren immers 'high profile' geworden. Als gevolg daarvan zijn een aantal thema's aan de orde van de dag: GGO's, bio-productie, functionaal foods, Ook hier kwam reeds een wettelijk kader tot stand. Anderzijds zal aandacht besteed worden aan de praktische toetsing van een aantal onderwerpen. De regelgeving m.b.t. etikettering is daar bijvoorbeeld zeer geschikt voor. Verschillende voorbeelden zullen hier gezamenlijk besproken worden. De deelnemers zullen hier de kans krijgen een eigen input te geven.

Data: 2, 9 en 16 mei 2002

Lesgever: Johan Hallaert, Fevia (Federatie Voedingsindustrie)

DEELNEMINGS- EN INLICHTINGSFORMULIER.

Terug te sturen bij voorkeur minstens 1 week vóór aanvang van de eerste les die u wenst te volgen.

Naam: _____

Voornaam: _____

Functie: _____

Onderneming: _____

Adres: _____

Telefoon: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Sector: _____

Aantal personeelsleden: _____

Privé-adres: _____

- Ik schrijf in voor de opleiding Integrale Kwaliteitszorg in de Agro-Voedingsindustrie
- Module 0: Starter
- Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg
- Module 2: Zorgsystemen in de agro-voedingsindustrie
- Module 3: Traceerbaarheid en risico-analyse in de agro-voedingsindustrie
- Module 4: Wetgeving
- Modules 0 t.e.m. 4:
- Modules 1 t.e.m. 4:
- Ik wens blijvend geïnformeerd te worden over de vormingsprogramma's van het IVPV

Facturatie-adres

Naam: _____

Adres: _____

Datum: _____

Handtekening: _____



Deze gegevens blijven strikt binnen het IVPV en zullen worden gebruikt om u op de hoogte te houden van latere programma's van permanente en postacademische vorming.



Foto's ISPC

De Lesgevers



Frank Devlieghere

RUG, Faculteit Landbouwkundige en
Toegepaste Biologische Wetenschappen
Vakgroep Levensmiddelentechnologie en
voeding
cursuscoördinator



John Van Camp

RUG, Faculteit Landbouwkundige en
Toegepaste Biologische Wetenschappen
Vakgroep Levensmiddelentechnologie en
voeding
cursuscoördinator

El-Houssaine Aghezzaf

Vakgroep Industrial Management, RUG

Johan Debevere

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Bruno De Meulenaer

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Johan Hallaert

Fevia

Andre Huyghebaert

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Peter Maes

Quality Coaching

Kristien Neyts

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Peter Ottoy

Vakgroep Industrial Management, RUG

17 BF

Universiteit Gent

Instituut voor Permanente Vorming

T.a.v. Els Van Lierde

Technologiepark 9

9052 Gent - Zwijnaarde



Praktische inlichtingen

Het programma is modulair opgebouwd. Elke module kan apart gevolgd worden.

De sessies worden op donderdagavond gegeven, telkens van 18u tot 21u30, in twee lessen, gescheiden door een koffie-pauze/broodjeslunch.

Alle lessen worden gegeven aan de Universiteit Gent, Instituut voor Permanente Vorming (vlakbij afrit Zwijnaarde E40), Gebouw Magnel, Technologiepark 9, 9052 Zwijnaarde.

Deelnemingsprijs

De deelnemingsprijs omvat het lesgeld, syllabus, gebruik van de leslokalen, oefeningen, frisdranken, koffie en broodjes.

Betaling geschiedt na ontvangst van de factuur. Alle facturen zijn contant betaalbaar dertig dagen na dagtekening. Inschrijving is mogelijk per module of voor de volledige cursus. Alle vermelde bedragen zijn vrij van BTW.

Module 0: 225 € (9.076 BEF)

Module 1: 335 € (13.514 BEF)

Module 2: 495 € (19.968 BEF)

Module 3: 370 € (14.926 BEF)

Module 4: 410 € (16.539 BEF)

Modules 0 t.e.m. 4 (volledig): 1.468 € (59.219 BEF)

Modules 1 t.e.m. 4: 1.288 € (51.958 BEF)

Indien minstens één deelnemer van een bedrijf inschrijft voor de volledige opleiding (modules 0 t.e.m. 4), wordt voor alle bijkomende gelijktijdige inschrijvingen van hetzelfde bedrijf, per module of volledig pakket, een korting van 20% verleend. Facturatie geschiedt dan d.m.v. een gezamenlijke factuur.

Inschrijving gebeurt door terugzending van het aangehecht deelnemingsformulier of via de website.

Getuigschrift van Postacademische Opleiding van de Universiteit Gent

Dit programma is een onderdeel van de postacademische opleidingen van de Universiteit Gent. De aanwezigheid tijdens de sessies en de evaluatie aan het einde van de opleiding bepalen de facto of de deelnemer slaagt. In concreto zal elke deelnemer die minstens 3 van de 5 modules bijwoont, hierover zelfstandig een project uitwerkt en dit succesvol verdedigt voor een jury, een getuigschrift van postacademische opleiding van de Universiteit Gent ontvangen. Studiegetuigschriften zijn een persoonlijke verdienste: deelnemers die een getuigschrift ambiëren kunnen zich niet laten vervangen, de andere wel.

Annulatie

Annulatie is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

- gelieve steeds schriftelijk te bevestigen (per brief of fax)
- bij annulatie van de inschrijving 10 dagen of meer vóór de aanvang van het programma is een vergoeding verschuldigd van 25% van de deelnemingsprijs
- bij annulatie minder dan 10 dagen vóór de aanvang van het programma is de volledige deelnemingsprijs verschuldigd.

Inlichtingen

Bijkomende inlichtingen krijgt u op het secretariaat:
Universiteit Gent, Instituut voor Permanente Vorming
Els Van Lierde
Technologiepark 9, 9052 Zwijnaarde
tel.: +32 9 264 55 82
fax: +32 9 264 56 05
e-mail: ivpv.ftw@rug.ac.be
<http://www.ivpv.ftw.rug.ac.be>

Indien u deze folder meerdere malen mocht ontvangen, dan verzoeken wij u vriendelijk deze aan uw collega's te bezorgen.

Integrale Kwaliteitszorg in de Agro-voedingsindustrie

De weg naar een betere beheersing van onze voedselkwaliteit

Postacademische opleiding

Module 0: Starter

10 en 17 januari 2002

Module 1: Basistechnieken in de kwaliteitszorg

24 en 31 januari, 7 februari 2002

Module 2: Zorgsystemen in de agro-voedingsindustrie

21 en 28 februari, 7 en 14 maart 2002

Module 3: Traceerbaarheid en risico-analyse in de agro-voedingsindustrie

21 en 28 maart, 18 april 2002

Module 4: Wetgeving

2, 9 en 16 mei 2002

Wetenschappelijke coördinatie:

Dr. ir. Frank Devlieghere

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Dr. ir. John Van Camp

Vakgroep Levensmiddelentechnologie en voeding, RUG

Doelpubliek:

De opleiding richt zich tot iedereen die betrokken is met de kwaliteit van levensmiddelen en geïnformeerd wil blijven over de nieuwste ontwikkelingen op dit vlak.

- KMO's
- de bedrijfswereld
- de overheidssector
- de dienstensector



INSTITUUT VOOR
PERMANENTE
VORMING



Dit programma laat toe een getuigschrift van de Universiteit Gent te verwerven.