

MICRO-CREDENTIAL

HACCP & RISICOMANAGEMENT

SEPTEMBER – JANUARI



UNIVERSITEIT
GENT

HACCP & RISICOMANAGEMENT

De voedingsindustrie is één van de grootste industriële sectoren in België en veiligheid is binnen deze sector één van de voornaamste kernpunten. Het beheersen van voedselveiligheid is dan ook een wettelijke vereiste in de voedingsindustrie. Echter het uitwerken van een effectief voedselveiligheidsmanagement systeem vergt kennis en ervaring.

In deze micro-credential willen we vooral inzoomen op de systematische aanpak voor het uitwerken van een risicomangementsysteem op bedrijfsniveau door de deelnemers te begeleiden om hun weg te vinden binnen de veelheid aan relevante informatie en wetgeving, het inzetten op een systematische beoordeling van de verschillende stappen in een productieproces, om zo te komen tot een onderbouwd plan van aanpak voor beheersing van de voedselveiligheid binnen een bedrijf. Er zal dan ook ingegaan worden op evoluties en nieuwe uitdagingen in beheersing van voedselveiligheid in globale en lokale context, met voorbeelden hoe sectoren, bedrijven of overheid daarmee kunnen omgaan in kader van risicomangement.

PROGRAMMA

Basisvoorwaardeprogramma's en HACCP vormen samen een voedselveiligheidsmanagementsysteem een wettelijke vereiste in de voedingsindustrie. In deze module wordt gewerkt aan de integratie van de kennis rond levensmiddelentechnologie, productkennis, levensmiddelenmicrobiologie en - chemie alsook ingenieursvaardigheden. Al deze aspecten worden binnen een voedselveiligheidsmanagementsysteem samen gebracht. Er wordt dieper ingegaan op de kennis rond basisvoorwaardeprogramma's, HACCP-principes, het wettelijk kader en gevaren met betrekking tot voedselveiligheid. Aan de hand van sectorvoorbeelden wordt ingegaan op gevarenidentificatie, analyse en evaluatie methodieken, management van risico's en het opstellen van staalnameplannen. Voorts wordt het belang van monitoring, preventieve maatregelen en validatie aangehaald. Er wordt een HACCP plan opgesteld voor een bepaald (bedrijfseigen) productieproces.

INHOUD

- ⇒ Gevaren mbt voedselveiligheid
- ⇒ HACCP + oefeningen
- ⇒ Relatie HACCP in standaarden (autocontrole, BRC, IFS)
- ⇒ Relatie risicobeoordeling en risicomangement
- ⇒ Staalnameplannen + oefeningen
- ⇒ Audit en certificatie
- ⇒ Voedsel fraude en fraude-assessment
- ⇒ Gastlessen
- ⇒ Bedrijfsbezoek
- ⇒ Presentaties eigen HACCP oefeningen

WETENSCHAPPELIJK COÖRDINATOR

Prof. dr. ir. Liesbeth Jacxsens

Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent

LESGEVER

Prof. Liesbeth Jacxsens

Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent

PRACTISCH

- ⇒ **PRIJS** zie WWW.UGAIN.UGENT.BE/HACCP
- ⇒ **LOCATIE** Universiteit Gent, Campus Schoonmeersen
- ⇒ **DATA** september – januari

Ga voor het volledige programma & alle info naar ➔ WWW.UGAIN.UGENT.BE/HACCP