

MICRO-CREDENTIAL

VOEDSELVEILIGHEID & RISICOMANAGEMENT

SEPTEMBER 2023 – JUNI 2024



UNIVERSITEIT
GENT

Deze opleiding helpt u met het uitwerken van een effectief risicomanagementsysteem voor voedselveiligheid.

Eten doen we elke dag. De voedingsindustrie is één van de grootste industriële sectoren in België: haar omzet en investeringen, maar ook de tewerkstelling groeien. Voedsel moet lekker, gezond en duurzaam zijn. **Maar voedsel moet ook veilig zijn!** Met de regelmaat van de klok halen recalls of uitbraken met voedselpathogenen het nieuws. Beheersing van voedselveiligheid is een wettelijke vereiste, en essentieel om het vertrouwen in de Belgische voedingsindustrie te behouden, zowel voor de consument als voor de export. Echter het uitwerken van een effectief voedselveiligheidsmanagement systeem vergt kennis en ervaring.

Gezien de schaarste aan werkrachten met een gepaste vooropleiding in 'voedselveiligheid' en de toch wel gespecialiseerde kennis ter zake, ook van evoluerende wetgeving, die nodig is om een goed werkend voedselveiligheidsbeheerssysteem op te zetten, blijkt er dan ook nood aan continue investering in opleiding en aan relevante actuele wetenschappelijke kennis.

In deze micro-credential willen we vooral inzoomen op de systematische aanpak van gevareidentificatie en -evaluatie met een focus op microbiologische gevaren waarbij de nieuwe kennis uit basisonderzoek geïntegreerd wordt in praktijkstudies voor het uitwerken van risicomanagement. Er wordt beoogd om met gedegen kennis van voedselpathogenen - door goed zijn weg te vinden in de veelheid aan relevante informatie en wetgeving - en door de inzet van een systematische beoordeling van de verschillende stappen in een productieproces, te komen tot een onderbouwd plan van aanpak voor beheersing van de microbiologische voedselveiligheid binnen een bedrijf. Er zal ook ingegaan worden op evoluties en nieuwe uitdagingen in beheersing van microbiologische voedselveiligheid in globale en lokale context, en er zullen voorbeelden gegeven worden in verband met hoe sectoren, bedrijven of overheid daarmee kunnen omgaan in kader van risicomanagement.

DOELPUBLIEK

De micro-credential beoogt vooral een professioneel publiek bij bedrijven uit de voedingsindustrie, sectororganisaties, consultancy en overheid die geïnteresseerd zijn in voedselveiligheid en risicomanagement.

Aangezien dit een meer gespecialiseerde opleiding is, hebben deelnemers een voldoende grote basiskennis nodig van levensmiddelenmicrobiologie en de belangrijkste unit processen toegepast in de voedingsindustrie (vb. pasteurisatie, fermentatie, ...). Dit via scholing of voldoende werkervaring (vb. minstens vijf jaar) binnen de voedingsindustrie.

Alhoewel de onderwijstaal Nederlands is, zal een deel van het studiemateriaal opgesteld zijn in het Engels, wat het voldoende beheersen van de Engelse taal noodzakelijk maakt.

GETUIGSCHRIFT

U ontvangt een getuigschrift voor de micro-credential in zijn geheel wanneer u slaagt voor het bijhorende examen van elke module. U ontvangt per module ook een creditbewijs.

WETENSCHAPPELIJK COÖRDINATOR

Prof. dr. ir. Liesbeth Jacxsens, Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent.

LESGEVERS

- **Prof. Mieke Uyttendaele**, Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent.
- **Prof. Liesbeth Jacxsens**, Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent.
- **Dhr. Tony Ruysen**, Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent.

PROGRAMMA

MODULE 1: MICROBIOLOGISCHE VOEDSELVEILIGHEID

Het doel van deze module is een beter inzicht te verwerven in de belangrijkste microbiologische gevaren in de voedselketen en de beheersing ervan. Dit via goede kennis van transmissieroutes en gedrag van pathogenen in de voedselketen. Men leert omgaan met basisonderzoek, monitoring, diverse informatiebronnen voor het oppikken van trends, evoluties en nieuwe uitdagingen in het beheersen van microbiologische voedselveiligheid in een globale en lokale context. De zin en onzin van microbiologische analyses in kader van beheersing van voedselveiligheid wordt besproken nl. het kiezen van deze microbiologische parameters, bijhorende richtwaarden alsook de analysemethoden die best geschikt zijn voor de toepassing. Tenslotte wordt er ook stil gestaan bij het feit dat in microbiologische voedselveiligheid 'nulrisico' niet bestaat.

Lesgever: Mieke Uyttendaele

LESSENSHEMA

- Introductie tot microbiologische voedselveiligheid
- Epidemiologisch bewijs, trends en bronnen van zoönosen, zoönoseverwekkers en foodborne outbreaks
- Foodborne viruses
- Salmonella - Campylobacter - STEC. Deel 1: systematische vergelijking
- Salmonella - Campylobacter - STEC. Deel 2: controle maatregelen
- Hygiëne indicators + oefeningen
- Listeria monocytogenes & Cronobacter sakazakii - Deel 1: systematische vergelijking
- Listeria monocytogenes & Cronobacter sakazakii - Deel 2: controle maatregelen
- Bacillus cereus & Staphylococcus aureus - controle maatregelen
- Future challenges: internationale setting + intervisiemoment: lessons learned 30 september 2022 (13u30-17u30 – Campus Schoonmeersen): Inleiding tot HACCP en risicomanagement / Wetgeving en internationale context

In het tweede semester wordt nog 2x een avond van 18:00-21:00 u en 2x een halve dag voorzien. Deze worden ingepland in samenspraak met de deelnemers.

Een examenmoment wordt ook ingepland.

MODULE 2: HACCP EN RISICOMANAGEMENT

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 gevarieerde identificatie, 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.

Lesgevers: Liesbeth Jacxsens & Tony Ruysen

LESSENSHEMA

- Gevaren mbt voedselveiligheid deel 1 en 2
- Gevaren mbt voedselveiligheid - deel 3 en HACCP
- HACCP oefeningen
- Relatie HACCP in standaarden (autocontrole, BRC, IFS) - relatie risicobeoordeling en risicomanagement
- Bedrijfsbezoek
- Staalnameplannen + oefeningen
- Audit en certificatie - gastles KTBE ivm auditering
- Voedsel fraude en fraude-assessment - Presentation Waeel Alrobaish: research on food integrity
- Gastles FAVV-LCE West Vlaanderen, dr. ir. Elke Vincke: bewaking voedselveiligheid
- Presentaties eigen HACCP oefeningen

Een examenmoment wordt ook ingepland.

Micro-credentials zijn vooral gericht op mensen die:

- hun kennis willen uitbreiden zonder een volledig hogeronderwijsprogramma af te ronden
- bij- of omscholing willen volgen om aan de behoeften van de arbeidsmarkt te voldoen of om zich professioneel verder te ontwikkelen

Meer info over micro-credentials: nova-academy.be/microcredentials

PRAKTISCH

Prijs

Het studiegeld voor deze opleiding bestaat uit een bedrag per studiepunten + een bijzonder studiegeld voor de opleiding. In het academiejaar 2022-2023 bedroeg het inschrijvingsgeld 650 euro, voor 2023-2024 moet het inschrijvingsgeld nog vastgelegd worden.

De modules kunnen niet apart gevolgd worden.

KMO-portefeuille

Universiteit Gent aanvaardt betalingen via de KMO-portefeuille.

Tijdstip en locatie

Voor de lessen op campus zullen de deelnemers deels samen zitten met reguliere studenten uit de opleidingen Master bio-ingenieurswetenschappen en Master biowetenschappen voedingsindustrie.

Hoewel de onderwijstaal Nederlands is, zal een deel van het studiemateriaal opgesteld zijn in het Engels, Data onder voorbehoud van wijzigingen om onvoorziene omstandigheden.

Organisatie

Universiteit Gent

UGain (UGent Academie voor Ingenieurs)

Technologiepark 60

9052 Zwijnaarde

09 264 55 82

ugain@ugent.be - www.ugain.ugent.be

MEER INFO

WWW.UGAIN.UGENT.BE/VOEDSELVEILIGHEID



UNIVERSITEIT
GENT

FACULTEIT INGENIEURSWETENSCHAPPEN
EN ARCHITECTUUR



FACULTEIT
BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN