



VOEDSELVEILIGHEID EN KWALITEIT

Opleidingen voor alle werknemers van de voedingsindustrie · 2023

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento groepeerde alle sectorale diensten voor voedingsbedrijven, hun werknemers, bakkers en het onderwijs. Alimento kan je ondersteunen bij het managen van je personeel. Als sectorcoach hebben wij een antwoord voor heel wat vragen over personeelsbeleid en opleidingen.

Onze diensten betalen we met jouw bijdragen

Wist je dat je al betaalt voor onze diensten? Op het brutoloon van alle werknemers van de paritaire comités 118 (arbeiders) en 220 (bedienden) wordt een deeltje afgehouden voor Alimento.



**Alimento luistert naar jou.
Heb je een vraag? Een probleem?
Contacteer ons en dan zoeken we
samen een oplossing.**



Opleidingen voor jouw personeel

Meer dan **150 opleidingen zijn helemaal gratis** en voor heel wat andere opleidingen bieden we een flinke korting. Bovendien bestaan er uitgebreide opleidingsbudgetten voor specifieke doelgroepen en werknemers op een kantelpunt in hun carrière.

Alle werknemers die onder de paritaire comités 118 en 220 vallen mogen aan deze opleidingen deelnemen. Voor je uitzendkrachten gelden dezelfde voordelige voorwaarden. En wist je dat je ook als bedrijfsleider of gerant hiervoor in aanmerking komt?

Advies over je personeels- en arbeidsorganisatie

Heb je een probleem met je personeelsorganisatie? Hoor je klachten aan de inpaklijn over een slechte werkhouding? Wil je efficiënter aanwerven of een langdurig zieke weer in het team laten meedraaien? **Onze adviseurs komen gratis langs en maken je wegwijs in het aanbod.** Adviesdiensten zijn voor kleine bedrijven meestal gratis, maar ook grote bedrijven kunnen rekenen op een verlaagde prijs.

Alimento kan je helpen bij (bijna) alle aspecten van je personeelsbeleid. Wij helpen om de situatie te ontleden en een gepaste oplossing te formuleren.

Voordelen voor je werknemers

Werknemers die nood hebben aan een gesprek over de uitdagingen in hun huidige job en/of hun loopbaan in het algemeen kunnen bij Alimento aankloppen voor loopbaanbegeleiding en opleidingen.

Werknemers met jonge kinderen hebben ook recht op een toelage voor kinderopvang. Deze kan **tot € 600 per jaar en per kind** bedragen. Daarnaast bestaan er nog een hele reeks andere voordelen en toelagen in geval van bv. ziekte.

Onze adviesdiensten

Oplossingen voor jouw problemen

Kan je bedrijf de groei niet volgen? Heeft je personeel aanhoudende rugklachten? Krijgen je operatoren de nieuwe productielijn niet onder de knie? Stijgt het absentieïsme? Wat het pijnpunt ook is, weet dat er altijd een oplossing voorhanden is.

Samen met onze partners ontwikkelde Alimento een aantal scans die inzoomen op de meest voorkomende knelpunten. Deze laten toe om meteen naar de kern van het probleem te gaan: een expert stelt een diagnose en werkt meteen ook een oplossing op maat uit. Onze scans zijn eenvoudig, snel en – vooral – efficiënt.

Om deze interventies voor iedereen betaalbaar te houden, hebben **bedrijven tot 100 werknemers recht op een verhoogde tussenkomst** van Alimento.



Personeelsbeleid

Hoe een bedrijf met haar personeel omgaat, bepaalt in sterke mate de productiviteit en het welzijn van de werknemers. Wil je gedreven en tevreden werknemers? Investeer dan in een professioneel HR-beleid op maat van je bedrijf.

- ▶ HR-scan
- ▶ Rekruteringscan
- ▶ Adviesdossier opleiden en leren

Arbeidsorganisatie

De manier waarop het werk georganiseerd wordt, heeft niet alleen een impact op de resultaten, maar ook op het welbevinden en de betrokkenheid van de medewerkers.

- ▶ Organisatiescan
- ▶ De KMO-scan

Welzijn op het werk

Betrokken, gedreven en fitte medewerkers zijn goud waard. Laat welzijnsbedreigingen zoals werkdruk, stress of conflicten niet sluimeren. Ook gezondheidsrisico's zoals ploegenarbeid, nachtwerk of zittend werk vereisen aandacht.

- ▶ Ergonomiescan
- ▶ Scan welzijn op het werk
- ▶ Scan gezondheid op het werk
- ▶ Adviesdossier beweging en gezondheid
- ▶ Traject werkhervatting



Ontdek al onze adviesdiensten op
www.alimento.be/advies

Inschrijven en betalen

Alimento organiseert zelf opleidingen, werkt samen met partners en verzorgt maatopleidingen. De modaliteiten verschillen naargelang het type opleidingen.

- ▶ Alimento-opleidingen: inschrijven kan enkel via www.alimento.be/opleidingen. Alimento stuurt hiervoor een factuur. Annuleren kan tot een week voor de opleiding zonder annuleringsvergoeding. Na afloop kan de werkgever een getuigschrift aanvragen.
- ▶ Partneropleidingen: voor inschrijving, betaling, annulering, evaluatie en getuigschriften kan je bij de partner terecht. Je betaalt altijd rechtstreeks aan de partner. Alimento kan een deel van de opleidingskost terugbetalen, maar nooit meer dan het factuurbedrag zonder btw.
- ▶ Maatopleidingen: deze gebeuren altijd in onderling overleg tussen jouw bedrijf, Alimento en de lesgever.

Tegemoetkoming in de kosten

Wist je dat in de filières voedselveiligheid, voedingstechnologie, logistiek en arbeidsveiligheid heel wat opleidingen gratis zijn voor bedrijven met minder dan 100 werknemers? Bedrijven met meer dan 100 werknemers krijgen een tegemoetkoming van 50%.

Voor de meeste andere opleidingen bedraagt de tegemoetkoming van Alimento in de kosten 130€ per dag en per deelnemer, met een maximum van 390€ per dag en per groep (vanaf 3 personen). Voor kortere opleidingen wordt dat omgerekend naar 17€ per uur en per deelnemer.

Voor enkele opleidingen hanteren we een andere tegemoetkoming, maar de juiste bedragen vind je sowieso altijd op onze website.

Terugbetaling loonkosten via het Vlaams Opleidingsverlof (VOV)

Voor voedingsbedrijven vormen de loonkosten een groot deel van de opleidingskosten. Het Vlaams Opleidingsverlof laat toe om daarvan een deel te recupereren. Belangrijk is wel dat je dit moet aanvragen vóór de start van de opleiding.

In Wallonië en Brussel geldt nog het vroegere Betaald Educatief Verlof.

De voorwaarden en aanvraagprocedure vind je op www.alimento.be/vov (Vlaanderen) of www.alimento.be/bev (Brussel en Wallonië).

Kmo-portefeuille

Een aantal van onze opleidingen komt in aanmerking voor betaling met de kmo-portefeuille. IPV vzw (Alimento) is geregistreerd bij het Vlaams Gewest voor Opleiding onder registratienummer DV.0109088.

Meer info over de werking van de kmo-portefeuille vind je op www.kmoportefeuille.be.



Onze algemene voorwaarden vind je op www.alimento.be/voorwaarden



mo*o*imento

e-learning tools

Een online leerplatform rond voedselveiligheid

Met Movimento kunnen beginnende en ervaren operatoren uit de voedingsindustrie meteen aan de slag! Je bepaalt in een handomdraai welke lessen jouw personeel moet volgen en even later hebben ze hun attest al op zak.

42 lessen over voedselveiligheid

Deze zijn opgedeeld in zes hoofdstukken over alle belangrijke principes. Na elke module legt de werknemer een kleine test af. De resultaten hiervan worden bijgehouden. Alles gebeurt via computer, wat het een volledig papierloze tool maakt.

- ▶ HACCP: oorsprong en belang van voedselveiligheid
- ▶ Wettelijke verplichtingen en commerciële normen
- ▶ GMP's
- ▶ Kritische Controlepunten
- ▶ Allergenen
- ▶ Food Defense

Eenvoudige lessen, snel resultaat

Elke les wordt door een voice-over voorgelezen. De tekst wordt daarnaast geïllustreerd met eenvoudige video's, animaties, pictogrammen en schema's. Zo kan elke operator, ongeacht zijn/haar niveau of moedertaal, de lessen gemakkelijk begrijpen.

Na elke les wordt een testje afgenomen. Hierdoor kan er onmiddellijk feedback worden gegeven en waar nodig worden bijgestuurd. De werkgever is zo zeker dat de cursist de leerstof goed begrijpt en onthoudt. En in geval van een audit kan je meteen bewijzen dat iedereen de vereiste opleidingen heeft gevolgd.

Vóór de voedingsindustrie

Het volkomen moduleerbare platform biedt een overzicht van alle voedselveiligheidsvraagstukken in een modern voedingsbedrijf. Het is zo opgebouwd dat alle wijzigingen in de wetgeving meteen in een aangepaste lesmodule kunnen worden omgezet.

Getest door grote en kleine bedrijven

Het platform is uitvoerig getest door heel wat grote en kleine voedingsbedrijven. De tool wordt inmiddels door duizenden werknemers van Europese productiebedrijven gebruikt.



“Ik vind het erg prettig dat ik de voortgang in percentage kan zien, dan weet je hoe ver je bent. Ook leuk is het feit dat ik mijn eigen prestaties kan uitprinten als ik klaar ben, dat is iets om trots op te zijn.”

STEF BRAEKEN - voorman Goodlife Foods

i

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

WETTELIJK KADER

HACCP en autocontrole

De wet stelt dat elke schakel in de voedselketen voedselveiligheidsprocedures dient uit te werken en toe te passen die gebaseerd zijn op de HACCP-principes. Een goed en functioneel HACCP-plan moet dus de basis zijn van het autocontrolesysteem in elke onderneming. Nationaal en internationaal wordt de HACCP-systematiek beschouwd als de meest geschikte methode voor het beheersen van de voedselveiligheid.

Naast de wettelijke verplichting is de toepassing ervan ook een noodzaak om te voldoen aan de verwachtingen van de klant en om het eigen bedrijf zo goed mogelijk te beschermen tegen eventuele calamiteiten op het vlak van volksgezondheid. Maar om een correct en functioneel HACCP-plan uit te werken, is de juiste kennis vereist. Daarnaast dienen ook alle medewerkers zich bewust te zijn van het belang van dit systeem en van hun verantwoordelijkheid in dit kader.

De opleiding HACCP kan georganiseerd worden in jouw bedrijf, op maat van jouw bedrijf. Ze bestaat uit vier modules:

- ▶ Module A: basisopleiding HACCP / basisopleiding autocontrole
- ▶ Module B: begeleiding van het denkproces m.b.t. de invoering van HACCP / autocontrole op maat van het bedrijf, op basis van een nulmeting
- ▶ Module C: HACCP voor het productiepersoneel
- ▶ Module D: interne audit en opvolging



Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be | 0474 57 58 46

Allergenen: allergenenmanagement in de praktijk

Hoe voeren we een risicoanalyse uit? Wat zijn de pijlers? Hoe bouwen we dit op in de praktijk? Hoe zorgen we ervoor dat we via een goed werkend allergenenmanagementsysteem steeds correcte allergeneninformatie ter beschikking stellen van de klant?

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (11/05 of 07/12), Nazareth (28/04 of 06/10), online (13/09)

Allergenen: fundamentele kennis

Allergenenbeheer blijft een complexe uitdaging. In deze opleiding krijg je een uitgebreid inzicht in de problematiek van voedselallergieën en allergenen, de wetgeving hieromtrent en de implementatie van een allergenenbeheersysteem.

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (08/03 vm), Nazareth (12/05 vm), online (28/06 vm of 18/10 vm)

Autocontrolewetgeving: wat is 'extra' vereist t.o.v. de basisvoorwaarden en HACCP?

Beleidsverklaring, functieomschrijvingen, interne audits, afhandeling van klachten ... allemaal vereisten gebaseerd op de ISO 9000-principes. In deze opleiding maak je kennis met deze vereisten, met de nadruk op de praktische invulling ervan.

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (13/04), Roeselare (13/11)
Veerle Van Hoecke Consult: Grobbendonk (05/12), Nazareth (21/03)

Chemische gevaren

Chemische gevaren veroorzaken vaak kopzorgen. Hoe vind ik vlot de relevante wetgeving? En wat als er (nog) geen wetgeving bestaat? Leer de essentie voor het opzoeken en updaten van chemische gevaren als ondersteuning van de risicoanalyse.

- ① AMNorman: Grobbendonk (18/04 vm of 07/11 vm), Nazareth (24/01 vm of 12/09 vm)

Claims

Deze opleiding geeft een volledig inzicht in de Claimsverordening 1924/2006 en de voorwaarden om voedings- en gezondheidsclaims te mogen gebruiken.

- ① AMNorman: Nazareth (10/10), Roeselare (07/02), online (26/06)

Etikettering en voedselinformatie

De deelnemers worden wegwijs gemaakt in de horizontale wetgeving inzake etikettering. Bijzondere aandacht wordt hierbij besteed aan het toepassen van Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC).

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (22/06), Roeselare (14/11), online (14/02 of 26/09)
Veerle Van Hoecke Consult: Grobbendonk (16/11), Nazareth (20/04 of 10/10), Roeselare (16/05)

Food Contact Materials: generieke bijlage aan autocontrolegidsen: wat en hoe implementeren?

Inzichten verschaffen m.b.t. de implementatie van de 'Generieke bijlage aan autocontrolegidsen betreffende materialen die met levensmiddelen in contact komen'.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (25/05), Sint-Niklaas (16/11)

Food Fraud

Maak iedereen bewust van het gevaar van voedsel fraude bij de selectie van leveranciers, de aankoop van grondstoffen en de borging van voedselveiligheid. Leer systemen en informatiebronnen voor een kwetsbaarheidsstudie (VACCP) en beheersplan.

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (10/02 of 13/10), Nazareth (27/04), online (16/06 of 17/11)

Gevareninventarisatie en risicoanalyse grondstoffen

Toelichting van de methodiek voor specifieke gevearenanalyse van grondstoffen(groepen). Deze methodiek vormt de basis voor procedures m.b.t. ingangscntrole.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (02/03), online (28/11)

HACCP en basisvoorwaarden: kennismaking voor bedrijfsleiders & hoger management

Deze opleiding geeft de bedrijfsleiding en het hoger management achtergrondinformatie en kennis omtrent de noodzaak aan en de inhoud van hygiënische basisvoorwaarden en HACCP.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (10/02), Sint-Niklaas (09/11)

HACCP-verificatie: wat en hoe?

Deze opleiding geeft je enkele tools om de HACCP-verificatie op een fundamentele en onderbouwde wijze aan te pakken met als einddoel: het optimaliseren van de bedrijfseigen HACCP-systematiek.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (20/10 vm), Roeselare (14/03 vm)

HACCP-stappenplan & methodiek gevearenanalyse: nader toegelicht

Toelichting van de HACCP-systematiek: het HACCP-stappenplan en de methodiek van de gevearenanalyse voor alle medewerkers en/of leden van het HACCP-team die de HACCP-systematiek onder de knie moeten krijgen.

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (19/10), Nazareth (02/03), Roeselare (09/11)
Veerle Van Hoecke Consult: Berchem (25/04)

Hoe voorbereiden op een FAVV-inspectie?

Inhoud van de horizontale inspectielijsten van de FAVV leren uitdiepen en correcte oplossingen leren formuleren. Levensmiddelenbedrijven leren hoe de FAVV-inspecties met succes te doorstaan.

- ① Eva Moens Consult, 2 dagen: Sint-Niklaas (14/11, 21/11), Nazareth (02/03, 09/03)

Kennismaking met levensmiddelenwetgeving

Doelstelling is de deelnemers wegwijs te maken in de opbouw en de inhoud van de Europese en Belgische levensmiddelenwetgeving. Deze achtergrondinformatie is onontbeerlijk bij het opstellen van een gefundeerd HACCP-plan.

- ① Eva Moens Consult, 2 dagen: Nazareth (21/04, 28/04), Sint-Niklaas (19/10, 26/10)
Veerle Van Hoecke Consult, 2 dagen: Nazareth (07/11, 14/11), online (04/05, 11/05)

MOSH & MOAH: problematiek minerale oliën in de voeding

Deze opleiding geeft het nodige inzicht m.b.t. MOSH en MOAH en biedt een antwoord op volgende vragen: wat zijn minerale oliën, welke risico-inschatting dient mijn bedrijf te maken, welke beheersmaatregelen zijn mogelijk en wat is migratie?

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (30/03 vm), Roeselare (05/10 vm)

Novel Foods & Clean Label

Inzicht verschaffen in de trend rond Clean Labels: verwachtingen van klanten en consumenten, mogelijke alternatieven, en betekenis en achtergrond van Novel Foods. Verder kijken we ook naar de nieuwe ontwikkelingen op het vlak van wetgeving.

- ① AMNorman: Grobbendonk (31/01 vm), online (07/09 vm of 12/12 vm)

Nutritionele etikettering: wat en hoe ?

Toelichting bij de nutritionele eigenschappen van een levensmiddel die op het etiket (moeten) worden vermeld. Berekenen/bepalen van de nutritionele waarde en het (mogelijke) gebruik van voedings- en gezondheidsclaims.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (10/11 vm), online (16/06 vm)
Veerle Van Hoecke Consult: online (23/05 vm of 12/12 vm)

Oorsprongsetikettering - VCOOL

Producenten van levensmiddelen kunnen op hun etiketten bijkomende informatie plaatsen over de oorsprong van het product of van de ingrediënten zolang deze info niet misleidend is. Maar wist je dat dit soms ook verplicht is?

- ① Eva Moens Consult: online (17/02 vm of 17/10 vm)

Toxicologie en chemische contaminanten

Leer de basis over toxicologische begrippen zoals ADI, TDI, ARfD, BMD en de referentiewaarden. Zo kan je laboresultaten en analyserapporten over chemische contaminanten juist interpreteren en leer je de basis voor een goede risico-evaluatie.

- ① Eva Moens Consult: online (11/05 of 12/12)

Uitwerken, implementeren en actualiseren van een basisvoorwaardenbeleid en HACCP-plan

Verstrekken van theoretische en praktische kennis inzake de basisvoorwaarden (BVP's/GMP's) en HACCP. Begeleiden en opleiden van de deelnemers bij het uitwerken, implementeren en actualiseren van een HACCP-plan.

- ① Eva Moens Consult, 4 dagen: Drongen (14/02, 21/02, 28/02, 07/03), Grobbendonk (09/11, 16/11, 23/11, 30/11)
Veerle Van Hoecke Consult, 4 dagen: Grobbendonk (09/03, 16/03, 23/03, 30/03), Roeselare (05/10, 12/10, 19/10, 26/10)

Validatie en onderbouwing van HACCP-plannen

Een goede (proces)validatie is belangrijk voor een voedselveiligheids- en kwaliteitsbeleid. Deze opleiding reikt inzichten aan om processen, HACCP-plannen, etiketten, technische fiches ... op gefundeerde werkwijze te valideren.

- ① Eva Moens Consult: online (27/04 of 25/10)

Verpakking en andere materialen in contact met voeding

Overzicht van de huidige wetgeving m.b.t. verpakking en andere materialen die in contact met voeding (kunnen) komen. In deze opleiding krijg je de nodige achtergrondinformatie om te voldoen aan de huidige eisen van klanten en wetgever.

- ① AMNorman: Nazareth (27/03 vm of 19/09 vm)
Quality Coaching: Grobbendonk (22/03 vm of 20/12 vm),
online (19/04 vm of 20/09 vm)

Verpakking voor gevorderden

Leer alles over de wettelijke aspecten inzake de voedselveiligheidsvereisten, de normen m.b.t. verpakings- en contactmaterialen en actuele thema's zoals: MOSH & MOAH, bioplastics vs circulaire verpakkingen, logo's op verpakingsmaterialen ...

- ① AMNorman: Grobbendonk (11/05 of 23/10), Nazareth (20/04 of 05/10), online (19/06 of 04/12)

Voorspellend modelleren en challenge testen

Een goede (proces)validatie is belangrijk voor een voedselveiligheids- en kwaliteitsbeleid, incl. houdbaarheidstesten of onderbouwing van bepaalde processtappen. Leer valideren aan de hand van voorspellend modelleren en challenge testen.

- ① Eva Moens Consult: online (03/02 vm of 05/10 vm)



COMMERCIELE NORMEN

Hoe implementeer je BRC / IFS / ISO 22000 / FSSC 22000?

In de voedingssector zijn standaarden heiliger dan de bijbel. Deze modulaire opleiding / begeleiding op maat helpt je bij de implementatie van de voor jou noodzakelijke standaard. Deze bestaat uit **vier modules** die afzonderlijk of gecombineerd gegeven kunnen worden.

Module A: Projectvoorbereiding / nulmeting

- ▶ korte uiteenzetting over de standaard
- ▶ nulmeting: doorlichting en een initiële toetsing van het bestaande systeem t.o.v. de basiseisen van de standaard

Module B: Begeleiding bij de uitbouw van het kwaliteitssysteem conform de eisen van de standaard

- ▶ kennisoverdracht naar het kwaliteitsteam en de integratie van het HACCP-plan en -handboek binnen dit kwaliteitssysteem
- ▶ begeleiden van het HACCP-team / kwaliteitsteam

Module C: Vertaling van het kwaliteitssysteem naar het uitvoerend personeel

Opleiding voor het uitvoerend personeel i.v.m.:

- ▶ het kader waarin het kwaliteitssysteem tot stand kwam
- ▶ de standaard
- ▶ het kwaliteitsbeleid en de kwaliteitsdoelstellingen

- ▶ de belangrijkste procedures
- ▶ de taken en verantwoordelijkheden binnen het kwaliteitssysteem
- ▶ de rol van het productiepersoneel tijdens een audit

Module D: Opgvolgingsessies

Begeleiding van het HACCP-team / kwaliteitsteam voor:

- ▶ het optimaliseren of bijsturen van het kwaliteitssysteem zoals uitgewerkt in module B
- ▶ het bijsturen van het kwaliteitssysteem na een audit
- ▶ de opmaak van een verbeterplan en het verzamelen van objectief bewijsmateriaal na een audit
- ▶ de aanpassing van het kwaliteitssysteem als een nieuwe versie van de standaard uitkomt.
- ▶ uitvoeren van een interne audit



Alle opleidingen in deze brochure kunnen ook online gegeven worden.

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

BRC-standaard

Wat is BRC?

In de voedingsbedrijven ligt de nadruk steeds meer op een veilig en kwaliteitsvol productieproces en eindproduct (cf. de wettelijke verplichting rond GMP's en HACCP). Sinds enkele jaren heeft in het hele gamma van kwaliteitsnormen de BRC-norm een felle opgang gemaakt.

Deze norm werd eind 1998 vastgelegd onder de coördinatie van het British Retail Consortium (de groepering van Britse retailers). Door het BRC werd een eenduidige standaard vastgelegd die voldoet aan de Engelse Food Safety Act, nl. de BRC Technical Standard.

De leverancier moet in staat zijn een eindproduct te leveren dat:

- ▶ voldoet aan de specificaties
- ▶ veilig is
- ▶ geproduceerd werd conform de wetgeving

Naast de productveiligheid is dus tevens de productkwaliteit van belang.

De BRC-norm legt de nadruk op **het kwaliteitsmanagement (beleid, klachtenbeheer, audits ...)** m.b.t. de productie en de procesbeheersing, maar ook op GMP en HACCP. Kortom de elementen die ook grotendeels terug te vinden zijn in HACCP- of ISO-gecertificeerde systemen. Om deze reden wordt de BRC-norm als de meest algemene en omvattende norm beschouwd, niet alleen op de Engelse markt maar tevens binnen de Nederlandse en Belgische retailsector.



IFS-standaard

Wat is IFS?

In 1999 startten de Duitse retailers, verenigd in de Bundesvereinigung Deutscher Handelsverbände (BDH), met de ontwikkeling van een eigen standaard voor de beoordeling van hun leveranciers van huismerken. Uitgangspunten hierbij waren de BRC-standaard en het GFSI-document. De inhoud is zeer gelijklopend met de BRC-standaard. Verschilpunten zijn echter de opbouw van de standaard en de beoordelingswijze van de eisen tijdens de audit.

De IFS-standaard heeft een zeer ruime scope. Immers, zowel het HACCP-systeem als een kwaliteitszorgsysteem met product- en procesbeheersing als GMP, worden onder de loep genomen.

M.a.w., **niet alleen productveiligheid komt aan bod maar ook de andere aspecten van productkwaliteit** dienen door het zorgsysteem van de leverancier gewaarborgd te worden. Deze standaard wordt geaccepteerd door Belgische en Nederlandse retailers en meer en meer geëist door Franse, Duitse en Italiaanse retailers.

Samenvattend kan gesteld worden dat de klant via een auditrapport hetzij op basis van de BRC-standaard, hetzij op basis van de IFS-standaard, inzage wil krijgen in de mate waarin de producten onder hun eigen merk:

- ▶ veilig zijn
- ▶ voldoen aan de overeengekomen specificaties
- ▶ in overeenstemming zijn met de wettelijke vereisten

IFS-/BRC-opleidingen en begeleidingen
op maat van jouw bedrijf.

i

Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

Biocontroles en certificatie

Medewerkers en verantwoordelijken die betrokken zijn bij een biodossier worden via deze opleiding voorbereid op een biocontrole en krijgen inzichten in de bioregelgeving.

- ① Eva Moens Consult: online (20/04 of 05/12)

BRC Global standard for Packaging and Packaging Material

Laat de deelnemers kennismaken met de BRC-IoP-standaard. Deze norm is opgesteld voor producenten van verpakkingsmaterialen of materialen die contact maken met levensmiddelen.

- ① Eva Moens Consult: online (02/11)

BRC-standaard versie 9: de standaard volledig toegelicht

Verkrijg kritisch inzicht in de eisen van de BRC 9-standaard, het auditprotocol en de criteria van versie 9. BRC leren gebruiken als interne audit en als middel om een effectief kwaliteitsmanagement in te voeren en te behouden.

- ① Quality Coaching: 2 dagen
Grobendonk (25/04, 26/04) - (12/10, 13/10)
Nazareth (15/03, 17/03) - (19/12, 21/12)

BRC-standaard versie 9: wat is nieuw tov versie 8

Ben je al vertrouwd met de BRC-standaard? Deze opleiding spitst zich enkel toe op de nieuwe en gewijzigde criteria in BRC versie 9 ten opzichte van versie 8.

- ① Quality Coaching: Grobendonk (31/01 nm of 09/10 nm), Melle (16/02 vm), Nazareth (5/04 vm of 24/11 vm)

FSMA - PCQI

Geeft informatie omtrent de FDA 'Food Safety Modernization Act'-regelgeving (FSMA). Je verwerft inzicht in de Preventive Controls for Human Food en in de Preventive Controls Qualified Individual (PCQI). Ook conformiteit van producten komt aan bod.

- ① Quality Coaching: Grobendonk (08/02 of 20/09), online (21/04)

FSMA Intentional Adulteration

Voor export naar de VS moet je voldoen aan de 'Food Safety Modernization Act'. Leer alles over de 'Intentional Adulteration rule' en de FDA-methodekies voor de uitwerking van een Food Defense plan en word een 'Food Defense Qualified Individual'.

- ① Quality Coaching: Grobendonk (15/03), Nazareth (07/11), online (15/06 of 08/12)

FSSC 22000

Heel wat voedingsbedrijven worden geconfronteerd met verschillende normen zoals BRC, IFS, HACCP en nu ook ISO 22000/FSSC 22000. Deze opleiding biedt een praktisch hulpmiddel voor het situeren van ISO 22000 en FSSC.

- ① Eva Moens Consult, 2 dagen: Nazareth (11/12, 12/12)
Quality Coaching, 2 dagen: Nazareth (11/12 hele dag, 12/12 vm), Sint-Niklaas (05/06 hele dag, 06/06 vm)

IFS-standaard versie 7: de standaard volledig toegelicht

Verwerf een grondige, kritische kennis van alle oude, nieuwe en gewijzigde IFS 7-eisen en hoe die te gebruiken om een levend Q-systeem op te bouwen/te behouden in het eigen bedrijf.

- ① Quality Coaching: 2 dagen
Grobbendonk (09/05 nm, 10/05 hele dag) - (17/10 nm, 18/10 hele dag)
Nazareth (22/03 hele dag, 23/03 vm) - (12/12 hele dag, 13/12 vm)

Koosjer / Halal

Tijdens deze training leer je wat 'koosjer' en 'halal' inhouden en wat de impact hiervan is op je bedrijf. Hoe kan je de eisen ervan integreren in je proces om zo een gecertificeerd product op de markt te brengen?

- ① KTBA Belgium: Nazareth (18/04 vm of 03/10 vm), Roeselare (21/03 vm of 05/09 vm), online (09/05 vm of 17/11 vm)

Tesco Food Standard (versie 2.0)

De Tesco Food Standard eist de hoogste niveaus van kwaliteitsborging en voedselveiligheid. Deze audit trail wordt gezien als een van de meest rigoureuze controlecriteria, wat Tesco Food Standard tot een zeer prestigieuze standaard maakt.

- ① Eva Moens Consult: online (19/06)

OPLEIDINGEN VOOR VLOERPERSONEEL

Bewust omgaan met basisvoorwaarden voor voedselveiligheid op de werkvloer

Het hoe en waarom van de basisvoorwaarden als onderdeel van HACCP. Het belang van hygiënisch werken, in de ruime betekenis van het woord. De mogelijke gevolgen van niet-hygiënisch handelen op de veiligheid van voedingsproducten.

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (22/11 vm), Nazareth (21/09 vm), online (10/02 vm)

Hoe breng ik als eerstelijnsverantwoordelijke onze voedselveiligheidscultuur over aan de mensen op de werkvloer met toegepaste communicatietechnieken

Leer communicatievaardigheden om voedselveiligheid uit te dragen op de werkvloer. Met behulp van goede communicatietechnieken kan er actief meegewerkt worden aan een goede voedselveiligheidscultuur!

- ① Quality Coaching, Novare, 2 dagen:
Grobbendonk (18/04, 19/04) - (16/11, 17/11)
Nazareth (11/05, 12/05) - 03/10, 04/10
Sint-Niklaas (16/10, 17/10)
online (16/02, 17/02) - (11/12, 12/12)

Praktische benadering van de basisvoorwaarden en het HACCP-plan

Verschaf achtergrondinformatie en kennis omtrent de hygiënische basisvoorwaarden en HACCP. Deze opleiding wil medewerkers sensibiliseren zodat zij op hun beurt collega's en medewerkers kunnen motiveren en stimuleren.

- ① Eva Moens Consult, 2 dagen: Grobbendonk (27/04, 04/05), Roeselare (19/10, 26/10)
Veerle Van Hoecke Consult, 2 dagen: Nazareth (14/03, 21/03), Grobbendonk (23/11, 30/11)

Reiniging en ontsmetting

In deze opleiding krijg je de nodige inzichten inzake reiniging en ontsmetting. Factoren die reiniging en ontsmetting beïnvloeden komen aan bod, alsook technologische aspecten zoals kennis rond detergents, desinfectantia, en reinigings- en ontsmettingsmethoden.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (05/12), Sint-Niklaas (25/04)

Technische dienst: taken en verantwoordelijkheden binnen een kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem

Hygiënebewustzijn, orde en netheid en communicatie met Productie en Kwaliteit komen in deze opleiding voor medewerkers van de Technische Dienst aan bod. Ook de basisprincipes van HACCP worden toegelicht.

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (14/04 vm of 04/10 vm), Nazareth (31/03 vm of 12/10 vm), Roeselare (23/11 vm), online (16/03 vm)

Train the trainer voedselveiligheid: tips en tools om trainingen met impact te ontwerpen

Drie grote vragen komen in deze opleiding aan bod: Hoe bereiden we een opleiding voedselveiligheid voor? Hoe geven we deze training? Hoe geven we feedback en volgen we dit op?

- ① Novare: Sint-Niklaas (05/05 vm of 26/10 vm), online (31/03 vm of 27/10 vm)

5S: fundament van jouw voedselveiligheidssysteem

Deze opleiding situeert het belang van 5S, biedt kennis inzake de 5S-methodiek en belicht de valkuilen bij het starten met 5S.

- ① Quality Coaching: online (22/02 vm)

Praktische GMP-HACCP vorming op maat van het bedrijf

1 Fase 1: Voorbereiding van de GMP-HACCP-opleiding

Uitwerken van de opleiding op maat van het bedrijf.

2 Fase 2: GMP-HACCP-opleidingsessies

Drie onderdelen die afhankelijk van de kennis van de medewerkers verder uitgewerkt of ingekort worden:

1. HACCP-sensibilisatie

Sensibilisatie rond het belang van het HACCP-systeem voor de volksgezondheid én de onderneming. Tevens wordt een inzicht gegeven in de mogelijke gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid en kwaliteit van de producten (vreemde voorwerpen, chemische en microbiologische gevaren en allergenen).

2. Basisopleiding microbiologie

Aan de hand van foto's en eenvoudige cartoons wordt in een zeer begrijpbare taal, aangepast aan het niveau van de medewerkers, inzicht gegeven in de microbiologische gevaren en de elementen die deze gevaren in de hand kunnen werken. Afhankelijk van de relevantie van de microbiologische gevaren voor jouw onderneming kan dit meer of minder uitgewerkt worden.

3. Het HACCP-systeem in de praktijk

Het hoe en waarom van de GMP's of basis-voorwaardenprogramma's wordt uitgelegd (optimale beginkwaliteit grondstoffen, traceerbaarheid, normen voor de omgeving/fabriek m.i.v. technisch onderhoud, reiniging en desinfectie en afvalbeheer, ongediertebestrijding en persoonlijke hygiëne) en dit alles toegespitst op de concrete bedrijfssituatie.

Verder worden ook de kritische controlepunten (CCP) en belangrijkste punten van aandacht overlopen en de taken en verantwoordelijkheden van de medewerkers voor een correcte beheersing ervan besproken.



Tom De Cock
tom.de.cock@alimento.be
0474 57 58 46

AUDITING

Aankoop: leveranciersselectie- en beoordeling

Verscherp de betrokkenheid ten aanzien van voedselveiligheid en -kwaliteit. Overzicht van de huidige wetgeving en de gangbare normen inzake leveranciersselectie en -bewaking.

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (16/02), Roeselare (30/11)
Veerle Van Hoecke Consult: Nazareth (18/04), Grobbendonk (24/10)

Interne auditor HACCP - BRC - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000

De vereiste kennis, vaardigheden en attitudes m.b.t. de normen en wetgeving rond voedselveiligheid. Je leert audittechnieken, communicatie- en sociale vaardigheden, en hoe bij te dragen tot de continue verbetering van het kwaliteitssysteem.

- ① Quality Coaching, 3 dagen:
Grobbendonk (01/02, 02/02, 10/02) - (27/04, 11/05, 12/05) - (10/10, 11/10, 19/10) - (14/11, 15/11, 16/11)
Nazareth (14/03, 16/03, 21/03) - (16/05, 23/05, 24/05) - (05/06, 07/06, 08/06) - (25/09, 27/09, 28/09) - (28/11, 30/11, 05/12)
Roeselare (09/02, 14/02, 15/02) - (20/11, 22/11, 23/11)

Leveranciersauditortraining

In het kader van BRC, IFS, FSSC 22000-systemen starten veel bedrijven met het uitvoeren van leveranciersaudits. Dit vereist een andere aanpak dan interne audits.

- ① Quality Coaching: Nazareth (06/04 of 06/12)

MICROBIOLOGIE

Inleiding tot de levensmiddelenmicrobiologie

Verwerf basisinzicht in microbiologie (zonder diep in te gaan op morfologie en/of taxonomie) aan de hand van een duidelijk overzicht van diverse micro-organismen en hun invloed op voedingsmiddelen en productieprocessen.

- ① Eva Moens Consult: Grobbendonk (09/11), Roeselare (11/05)
Veerle Van Hoecke Consult: Grobbendonk (28/02), Nazareth (28/11)

Listeria monocytogenes

Om listeria monocytogenes te bestrijden, is het essentieel om de bestrijdingskenmerken, -mogelijkheden en -beperkingen te kennen. Hierdoor kan men het risico inschatten, om vervolgens de gepaste voorzorgs- en beheersmaatregelen te nemen.

- ① Quality Coaching: Nazareth (02/03 vm), online (14/06 vm of 01/12 vm)

Microbiologie voor gevorderden

We bestuderen drie dagen de verschillende soorten micro-organismen (bederf en pathogeen), hun invloed op voeding en mens en de verschillende analysemethodes. We bekijken wat de wetgeving voorschrijft.

- ① AMNorman, 3 dagen: Nazareth (27/04, 04/05, 11/05), Grobbendonk (09/11, 14/11, 15/11)

Omgevingsmonitoring

Voedingsproducenten hebben nood aan omgevingsmonitoringsprogramma's om pathogenen en bederf veroorzakende micro-organismen te controleren in hun omgeving. Zeker productiegebieden met open producten zijn gevoelig aan microbiologische nabesmetting.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (31/03 vm), online (09/11 vm)

Salmonella

Verruim je kennis over de salmonellabacterie. Welke preventieve maatregelen helpen salmonella te voorkomen? Hoe moet je handelen bij een probleemsituatie?

- ① AMNorman: online (21/03 vm of 10/10 vm)

Uitwerken van een monstername- en analyseplan

Het leren opstellen van een onderbouwd monstername- en analyseplan voor grondstoffen, processen en eindproducten.

- ① Eva Moens Consult: Roeselare (21/11), Sint-Niklaas (23/03)
Veerle Van Hoecke Consult: Grobbendonk (03/10), Nazareth (27/04)

ANDERE OPLEIDINGEN VOOR KWALITEITSVERANTWOORDELIJKEN

Alternatieve bestrijdingstechnieken

Alternatieven voor chemische reiniging zoals UV-straling, koper-zilverionisatie, oxidatieve stoffen (chloor, ozon, peroxide) ... komen aan bod in deze opleiding.

- ① AMNorman: online (02/03 nm of 26/09 nm)

Crisiscommunicatie in geval van Recall

Naast een efficiënt incidentmanagementsysteem heb je bij een voedselcrisis een proactieve communicatie-aanpak nodig om professioneel te communiceren met interne en externe doelgroepen. Deze opleiding reikt je hiervoor tips, advies en technieken aan.

- ① Twoons, Quality Coaching: Nazareth (2 dagen: 07/11, 09/11), online: 18/04

Digitalisering kwaliteitsmanagement

Door digitalisering kan je je kwaliteitsmanagement naar een hoger niveau tillen. Deze opleiding reikt tips & tricks aan om je foodsafetymanagementsysteem meer 'digital proof' te maken.

- ① Eva Moens Consult: Nazareth (30/11), online (03/03)

Food Defense

Verwerf inzicht in de betekenis en achtergrond van Food Defense. We belichten normen en klantenstandaarden, mogelijke bedreigingen en hoe we deze bedreigingen kunnen evalueren en voorkomen.

- ① Quality Coaching: Grobbendonk (3/03 vm of 10/11 vm), Nazareth (15/03 vm of 22/09 vm), online (26/05 vm, 31/05 vm, 23/11 vm of 15/12 vm)

Food Safety Culture

Krijg het nodige inzicht voor implementatie, meting en/of continue verbetering van 'Food Safety Culture'. Ook wordt dieper op het whistleblower-concept ingegaan: wie als vertrouwenspersoon aanstellen, hoe opvolgen en hoe registreren?

- ① Eva Moens Consult: Melle (09/02), Roeselare (12/12), online (04/05 of 19/10)

Ongedierte: een preventieve aanpak voor voedingsbedrijven

Deze opleiding geeft praktische informatie om deelnemers zelf in staat te stellen om aan ongediertebeheersing te doen. Er wordt uitgebreid stilgestaan bij de opmaak van een ongediertebeheersingsplan waardoor probleemsituaties beter worden ingeschat.

- ① Q-Support: Grobbendonk (03/05), Nazareth (05/06 of 02/10), Roeselare (06/09)

Quality Manager of Quality Administrator & Root cause analysis

Inzicht geven in wat Quality Management concreet betekent binnen een voedingsbedrijf, en wat de valkuilen en slaagfactoren hierbij zijn. Quality Managers motiveren en zin geven om hun taak als manager in kwaliteit op te nemen.

- ① Quality Coaching: Nazareth (25/05 of 07/12)

Trending: van analyse tot trendanalyse

De data m.b.t. voedselveiligheid en kwaliteit kan voor meer dienen dan na te gaan of wetten en normen nageleefd worden. In deze data zit nog heel wat interessante informatie. Leer analyseresultaten te bundelen en te verwerken met trendanalyse.

- ① Eva Moens Consult: Melle (16/02), Sint-Niklaas (04/12)

Vreemde voorwerpen

Krijg tips omtrent het vermijden van vreemde voorwerpen en kom meer te weten over de toestellen die hierbij kunnen helpen en de mogelijke controle- en preventiemaatregelen. Verder wordt aandacht besteed aan normen en klantspecifieke eisen.

- ① AMNorman: Grobbendonk (29/06), Nazareth (28/03), online (23/11)

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento werkt ook op maat van je bedrijf.

- ▶ Vind je een opleiding niet terug?
- ▶ Wil je een opleiding voor een hele groep werknemers organiseren?

Contacteer ons, onze medewerkers helpen je verder.

i

Raadpleeg het volledige opleidingsaanbod op
www.alimento.be/opleidingen

Alle erkende lesgevers vind je op
www.alimento.be/lesgevers



Contacteer jouw adviseur!

Adviseur voedselveiligheid

Tom De Cock

- ▶ tom.de.cock@alimento.be
- ▶ 0474 57 58 46

Dossierbeheerder

Dirk Veekhoven

- ▶ dirk.veekhoven@alimento.be
- ▶ 02 528 89 46