

Opleiding voedsel fraude

Gentbrugge - dinsdag 19 november 2019

Voedsel fraude is van alle tijden en tegelijkertijd brandend actueel. Sinds het paardenvleeschandaal in 2013 aan het licht kwam in Europa is de waakzaamheid met betrekking tot voedsel fraude binnen de voedingsindustrie sterk toegenomen. Dit is niet alleen omwille van de **geactualiseerde regels van GFSI** en de opname ervan in **certificatieschema's**, maar vooral omdat elk voedingsbedrijf zich moet **beschermen tegen elke vorm van fraude**, waardoor **productintegriteit** kan gegarandeerd worden.

Tijdens de opleiding zal eerst toegelicht worden wat voedsel fraude is. Er wordt ook stilgestaan bij welke levensmiddelen hierdoor al in opspraak zijn gekomen en hier gevoelig(er) voor zijn. Vervolgens worden een **aantal tools** aangereikt om als voedingsbedrijf een evaluatie te maken in de context van voedsel fraude. Dit met de bedoeling een pakket aan beheersmaatregelen te bekomen dat uitgewerkt en geïmplementeerd moet worden. Hierbij zullen ook de **detectie van voedsel fraude** en **bestaande/ gebruikte analysemethoden** besproken worden. Door een **preventieve aanpak** kan een voedingsbedrijf productintegriteit beter garanderen en voedsel fraude aanpakken. Tijdens deze opleidingssessie willen we vooral dit laatste benadrukken en uitwerken.



Eveline Notebaert

Als bio-ingenieur in de scheikunde heeft Eveline Notebaert jarenlange ervaring opgedaan als kwaliteitsmanager in de voedingsindustrie. Sinds de oprichting van **Q-Support BVBA** heeft ze vele voedingsbedrijven bijgestaan in de aanpak van allerhande problematieken m.b.t. voedselveiligheid, wettelijkheid en kwaliteit.



13.30 – 14.00 u.: Onthaal met koffie en thee

14.00 – 15.15 u.: Deel 1

15.15 – 15.45 u.: Pauze

15.45 – 17.00 u.: Deel 2



Deze opleiding richt zich specifiek tot *zaakvoerders, productiemangers, kwaliteitsverantwoordelijken, medewerkers van de kwaliteitsdienst en het labo, voedingsdeskundigen, inspecteurs, ... werkzaam in de voedingsindustrie.*

Gelet op het concept kunnen consultants niet toegelaten worden.



Alle deelnemers ontvangen een attest van deelname.



De Punt – zaal Daniel

Kerkstraat 108, 9050 Gentbrugge

• Parkeergelegenheid rondom het gebouw (tariefzone groen)

• Op wandelafstand van het station Gentbrugge

Meer informatie volgt bij de bevestiging van uw inschrijving.



Het inschrijvingsgeld voor deze opleiding bedraagt **165,29 euro** (excl. 21% btw) / **200 euro** (incl. 21% btw) en omvat:

- de deelname aan deze studienamiddag
- de documentatiemap
- de catering



Bespaar met KMO-portefeuille

Die Keure opleidingen is erkend als gecertificeerd opleidingsinstituut. Daardoor kan u deze opleiding gedeeltelijk betalen met de subsidies die de Vlaamse Overheid toekent via de KMO-portefeuille. Indien u voldoet aan de criteria kan uw bedrijf tot 40% besparen op uw opleidingskost. Meer informatie? www.kmo-portefeuille.be

Het erkenningsnummer van die Keure opleidingen is DV.0106345. Uw aanvraag bij de KMO-portefeuille moet gebeuren ten laatste 14 dagen na de opleiding.

De deelnemer verbindt zich ertoe de regels gesteld door het Agentschap Ondernemen te respecteren.

Schrijf nu in via www.diekeure.be/opleidingen

Scan me



Opleidingen warenwetgeving 2019

- Basisopleiding additieven - Dinsdag 21 mei 2019
- Opleiding allergenen - Dinsdag 24 september 2019
- Opleiding voedsel fraude - Dinsdag 19 november 2019

Basisopleiding additieven

Gentbrugge - dinsdag 21 mei 2019

Deze **basisopleiding** heeft als doel u wegwijs te maken in de complexe materie rond 'additieven'. Naast het definiëren van wat additieven zijn, wordt er meegegeven wat de **voedselveiligheidsaspecten** zijn, zodat een voedingsbedrijf weet waarmee het rekening moet houden, als het gaat over toxicologie. Hierbij wordt ook een link gemaakt naar het HACCP-plan.

Nadien komt de **Europese en Belgische wetgeving** van additieven aan bod. Zonder specifieke additieven / levensmiddelen toe te lichten, wordt de geldende basiswetgeving globaal overlopen. Er wordt toegelicht hoe u zelf op zoek kan gaan naar **de toepassing, de specificatie en de etikettering** van het additief, dat u gebruikt in uw proces.

Tot slot, wordt er kort toegelicht waarvoor **clean label / clear label** staat, omdat dit momenteel een hot item is in de ontwikkeling van nieuwe producten voor de markt.



Eveline Notebaert

Als bio-ingenieur in de scheikunde heeft Eveline Notebaert jarenlange ervaring opgedaan als kwaliteitsmanager in de voedingsindustrie. Sinds de oprichting van **Q-Support BVBA** heeft ze vele voedingsbedrijven bijgestaan in de aanpak van allerhande problematieken m.b.t. voedselveiligheid, wettelijkheid en kwaliteit.



13.30 – 14.00 u.: Onthaal met koffie en thee

14.00 – 15.15 u.: Deel 1

15.15 – 15.45 u.: Pauze

15.45 – 17.00 u.: Deel 2



Deze opleiding richt zich specifiek tot starters in de voeding, beginnende kwaliteitsmensen.

Gelet op het concept kunnen consultants niet toegelaten worden.



Alle deelnemers ontvangen een attest van deelname.



De Punt – zaal Agnes

Kerkstraat 108, 9050 Gentbrugge

- Parkeergelegenheid rondom het gebouw (tariefzone groen)
- Op wandelafstand van het station Gentbrugge

Meer informatie volgt bij de bevestiging van uw inschrijving.



Het inschrijvingsgeld voor deze opleiding bedraagt **165,29 euro** (excl. 21% btw) / **200 euro** (incl. 21% btw) en omvat:

- de deelname aan deze studienamiddag
- de documentatiemap
- de catering

Wie als organisatie wenst in te schrijven voor de drie namiddagen samen, betaalt 454,55 euro (excl. 21% btw) / 550 euro (incl. 21% btw). Inschrijven voor de reeks kan via opleidingen@diekeure.be.



Bespaar met KMO-portefeuille

Die Keure opleidingen is erkend als gecertificeerd opleidingsinstituut. Daardoor kan u deze opleiding gedeeltelijk betalen met de subsidies die de Vlaamse Overheid toekent via de KMO-portefeuille. Indien u voldoet aan de criteria kan uw bedrijf tot 40% besparen op uw opleidingskost. Meer informatie? www.kmo-portefeuille.be

Het erkenningsnummer van die Keure opleidingen is DV.O106345. Uw aanvraag bij de KMO-portefeuille moet gebeuren ten laatste 14 dagen na de opleiding.

De deelnemer verbindt zich ertoe de regels gesteld door het Agentschap Ondernemen te respecteren.

Opleiding allergenen

Gentbrugge - dinsdag 24 september 2019

Na een korte inleiding waarbij enkele **definities** meegegeven worden en de huidige **context** wordt geschetst, zal de **geldende Europese en Belgische wetgeving met betrekking tot allergenen** besproken worden. Vertrekkend vanuit de vereisten voor etikettering van verpakte levensmiddelen, zal vooral stilgestaan worden bij **drempelwaarden**, en diverse initiatieven die daarrond zijn opgezet.

Er wordt vooral aandacht gegeven aan wat wettelijk niet geheel vast ligt, maar toch bepalend is in de procesvoering, nl. **kruiscontaminatie**. Op basis van een reeks **beheersmaatregelen** wordt verduidelijkt hoe een voedingsbedrijf concreet iets kan doen naar kruiscontaminatie. Tot slot zal in deze context ook informatie meegegeven worden rond **analyse van allergenen**.



Eveline Notebaert

Als bio-ingenieur in de scheikunde heeft Eveline Notebaert jarenlange ervaring opgedaan als kwaliteitsmanager in de voedingsindustrie. Sinds de oprichting van **Q-Support BVBA** heeft ze vele voedingsbedrijven bijgestaan in de aanpak van allerhande problematieken m.b.t. voedselveiligheid, wettelijkheid en kwaliteit.



13.30 – 14.00 u.: Onthaal met koffie en thee

14.00 – 15.15 u.: Deel 1

15.15 – 15.45 u.: Pauze

15.45 – 17.00 u.: Deel 2



Deze opleiding richt zich specifiek tot *zaakvoerders, productiemangers, kwaliteitsverantwoordelijken, medewerkers van de kwaliteitsdienst en het labo, voedingsdeskundigen, inspecteurs, ...* werkzaam in de voedingsindustrie.

Gelet op het concept kunnen consultants niet toegelaten worden.



Alle deelnemers ontvangen een attest van deelname.



De Punt – zaal Agnes

Kerkstraat 108, 9050 Gentbrugge

- Parkeergelegenheid rondom het gebouw (tariefzone groen)
- Op wandelafstand van het station Gentbrugge

Meer informatie volgt bij de bevestiging van uw inschrijving.



Het inschrijvingsgeld voor deze opleiding bedraagt **165,29 euro** (excl. 21% btw) / **200 euro** (incl. 21% btw) en omvat:

- de deelname aan deze studienamiddag
- de documentatiemap
- de catering

Wie als organisatie wenst in te schrijven voor de drie namiddagen samen, betaalt 454,55 euro (excl. 21% btw) / 550 euro (incl. 21% btw). Inschrijven voor de reeks kan via opleidingen@diekeure.be.



Bespaar met KMO-portefeuille

Die Keure opleidingen is erkend als gecertificeerd opleidingsinstituut. Daardoor kan u deze opleiding gedeeltelijk betalen met de subsidies die de Vlaamse Overheid toekent via de KMO-portefeuille. Indien u voldoet aan de criteria kan uw bedrijf tot 40% besparen op uw opleidingskost. Meer informatie? www.kmo-portefeuille.be

Het erkenningsnummer van die Keure opleidingen is DV.O106345. Uw aanvraag bij de KMO-portefeuille moet gebeuren ten laatste 14 dagen na de opleiding.

De deelnemer verbindt zich ertoe de regels gesteld door het Agentschap Ondernemen te respecteren.