

Voedselveiligheid en HACCP

Duur 2 dagdelen of maatwerk

Resultaat Getuigschrift
Zone.college

Werk jij met voedingsmiddelen en wil je op een goede manier voldoen aan de regels op dit gebied, zoals HACCP? In deze cursus van Zone.college leer je veel over de basisbeginselen van voedselveiligheid en de maatregelen die op de werkplek moeten worden genomen om voedselveiligheid te waarborgen.

Voor wie

Deze cursus is bedoeld voor medewerkers die een verdieping willen op het gebied van voedselveiligheid om de veiligheid van producten te kunnen verbeteren en borgen. De cursus is praktijkgericht en sluit aan bij herkenbare situaties op de werkvloer, waardoor theorie direct wordt toegepast in de praktijk. Deze cursus is een vervolg op de cursus 'Hygiëne'; deze dienst eerst gevolgd te worden voor een juiste basiskennis.

Programma

Voor de cursus wordt afgestemd welke thema's relevant zijn voor uw bedrijfsspecifieke situatie. Tijdens de cursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- 14 stappen HACCP;
- Samenstellen HACCP-team;
- Productomschrijving opstellen;
- Procesbeschrijving opstellen;

- Gevarenanalyse uitvoeren;
- Risicoanalyse uitvoeren;
- Beslisboom toepassen;
- Vaststellen CCP's;
- Borgen, beheersen CCP's en maatregelen bepalen;
- Procedures opstellen;
- Recalltest;
- Actualiseren en beheer van HACCP-handboek;
- Test HACCP-plan m.b.v. klachten gericht op voedselveiligheid;
- FSSC 22000;
- OPRP;
- PRP;
- TACCP;
- VACCP.

Deze cursus vindt voornamelijk fysiek plaats en wordt op maat gemaakt met voorbeelden uit de praktijk. De deelnemer leert van ervaren trainers uit het werkveld.

Investering

We verzorgen de cursus bij bedrijven. Samen met de opdrachtgever worden het exacte programma, de duur en de locatie bepaald. Na een persoonlijk gesprek bieden we een offerte op maat aan.

Wat houdt een incompanycursus van Zone.college in?

- Werken op basis van bedrijfsspecifieke en persoonlijke leerwensen en -doelen.
- Kennis en expertise toepassen op de thema's en processen in de organisatie.
- Meerdere medewerkers tegelijk scholen en gezamenlijk hun kennis naar een hoger niveau brengen.
- Trainen met eigen materialen (indien mogelijk op de werkplek) en werken aan de hand van bestaande bedrijfsprocessen.
- Van en met elkaar leren: een positieve, verbindende ervaring voor het hele team.

Voor actuele subsidies, bekijk ons **overzicht met financiële regelingen** voor particulieren en bedrijven.

Bezoek www.zone.college voor de geplande startdata en het online aanmeldformulier.

Direct advies? Neem contact op met team Groei.zone via contact@zone.college of **088 0 26 20 703**



Scan de QR-code om naar website te gaan

[Bekijk de opleiding](#)

Disclaimer

Wijzigingen in prijs en/of aanbod voorbehouden.