

HACCP

Risicoanalyse in de voedingsmiddelenindustrie

Inleiding

Een kwaliteitsmanagementsysteem alléén is niet per definitie voldoende voor het waarborgen van de voedselveiligheid. Daarom is medio 1995 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) wettelijk verplicht gesteld binnen de voedingsmiddelenbranche. HACCP is niet alleen een instrument voor het identificeren en beheersen van gevaren in het kader van de voedselveiligheid maar tevens een manier voor verlaging van productie-kosten. Training kan de benodigde tijd voor het opzetten en implementeren of en/of verbeteren van een HACCP systeem aanzienlijk verkorten.

Doel

Het primaire doel van de training is om de deelnemers inzicht te geven in het begrip HACCP. Behalve inzicht in de materie, worden de tools aangereikt om binnen de eigen organisatie zelfstandig (risicovolle) gevaren vast te kunnen stellen c.q. te beheersen.

Bestemd voor

De training is in eerste instantie bestemd voor kwaliteitsfunctionarissen, productontwikkelaars en productiemedewerkers die kennis van HACCP willen verkrijgen of deze wensen te verbreden.

Methodiek / aanpak

De lesstof wordt behandeld aan de hand van de officiële HACCP- normen zoals beschreven in de Codex Alimentarius. Tijdens de training wordt uitgebreid aandacht besteed aan leerzame en illustratieve voorbeelden uit de dagelijkse praktijk.

Programma

Het programma is opgebouwd uit de volgende onderdelen;

- *Nationale en internationale wetgeving*
- *Wat is HACCP ?(de 7 principes)*
- *Gevaren (analyse en beheersing)*
- *HACCP- technieken*
- *Het opzetten van een HACCP- systeem*
- *HACCP & Productontwikkeling*
- *HACCP in relatie met andere zorgsystemen.*

Resultaat

Na het volgen van de training worden deelnemers in staat geacht een helder inzicht te hebben in de HACCP- norm. Daarnaast ziet men het nut en voordelen van de norm in relatie tot de eigen organisatie.

Kortom, men zal beter in staat zijn om dit instrument op verantwoorde en efficiënte wijze op te pakken, te implementeren en te onderhouden.