

HACCP opleidingen	
<b>HACCP 4-daagse</b> <b>"Uitwerken, implementeren en actualiseren van een basisvoorwaarden-beleid en HACCP-plan"</b>	
GROBBENDONK	di 26/04 - di 03/05 - di 10/05 - di 17/05
<b>HACCP 2-daagse</b> <b>"Praktische benadering van de basisvoorwaarden en het HACCP-plan"</b>	
BERCHEM	di 07/06- di 14/06
<b>HACCP 1-daagse</b> <b>"HACCP-stappenplan &amp; methodiek van gevarenanalyse"</b>	
NAZARETH	do 09/06
<b>HACCP VERIFICATIE (halve dag)</b> <b>"HACCP verificatie: wat en hoe?"</b>	
NAZARETH	vrij 06/05 (9u-13u)
<b>HACCP 1-daagse voor bedrijfsleiding</b> <b>"HACCP en basisvoorwaarden: kennismaking voor bedrijfsleiders en hoger management"</b>	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 24/03
<b>Validatie van HACCP plannen - NIEUW: focus op ALLERGENEN, CHEMISCHE en FYSISCHE gevaren</b> <b>"Validatie en onderbouwing van processen &amp; HACCP plannen"</b>	
GROBBENDONK	do 31/03
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 16/06

Autocontrole: "sleutelement I"	
<b>SE I (1 dag)</b> <b>"Autocontrole-wetgeving: wat is extra vereist t.o.v. de basisvoorwaarden &amp; HACCP?"</b>	
NAZARETH	do 07/04

FAVV inspecties	
<b>FAVV inspecties (2 dagen)</b> <b>"Hoe voorbereiden op een FAVV inspectie?"</b>	
PUURS	vrij 03/06 - vrij 10/06

<b>Levensmiddelenwetgeving</b>	
<b>Wetgeving (2 dagen)</b> "Kennismaking met levensmiddelenwetgeving"	
NAZARETH	di 08/03 - di 15/03

<b>BIO - wetgeving en certificatie</b>	
<b>BIO CERTIFICATIE en CONTROLE (1 dag)</b> "Bio controles en certificatie"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	ma 14/03
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 19/05

<b>Etikettering</b>	
<b>Etikettering (1 dag)</b> "Etikettering en voedselinformatie"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 24/02
ROESELARE	di 28/06
<b>Nutritionele etikettering (halve dag)</b> "Nutritionele etikettering: wat en hoe?"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	di 29/03 (9u-13u)
<b>Oorsprongsetikettering (halve dag)</b> "Oorsprongsetikettering - VCOOL: Voluntary Country Of Origin Labeling"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	woe 27/04 (9u-13u)

<b>Food Safety Culture</b>	
<b>Food Safety Culture (1 dag)</b> "Food Safety Culture"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	vrij 11/03
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 02/06

Contactmaterialen & migratie	
<b>Food Contact Materials (1 dag)</b> <b>"Food Contact Materials en autocontrolewetgeving - wat en hoe implementeren?"</b>	
PUURS	ma 23/05
<b>MOSH en MOAH: minerale oliën in voeding (halve dag)</b> <b>"MOSH en MOAH: problematiek minerale oliën in de voeding"</b>	
NAZARETH	vrij 04/03 (9u-13u)

Microbiologie & analyse	
<b>Microbiologie (1 dag)</b> <b>"Inleiding tot de levensmiddelenmicrobiologie"</b>	
BERCHEM	do 14/04
<b>Monstername en analyse (1 dag)</b> <b>"Uitwerken van een monstername- en analyseplan"</b>	
MELLE	do 21/04
<b>Omgevingsmonitoring (halve dag)</b> <b>"Omgevingsmonitoring: van plan tot analyse"</b>	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 17/02 (9u-13u)
PUURS	woe 25/05 (9u-13u)
<b>Van analyse tot trendanalyse (1 dag)</b> <b>"Trending: van analyse tot trendanalyse"</b>	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 05/05

Pasteurisatie, sterilisatie, snelkoeling	
<b>Pasteurisatie - Sterilisatie - Snelkoeling (1 dag) - voor Q-managers (mèt achtergrondkennis microbiologie)</b> <b>"Pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: opfrissing voor Q-managers en R&amp;D-verantwoordelijken - Pasteurisatie en snelkoelbarema's en hun impact op levensmiddelenmicrobiologie"</b>	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	di 08/02
<b>Pasteurisatie - Sterilisatie - Snelkoeling (1 dag) - voor technische diensten en operatoren (zonder achtergrondkennis microbiologie)</b> <b>"Pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: introductietraining voor operatoren en techniekers - kennismaking levensmicrobiologie en principes van pasteurisatie en snelkoeling"</b>	
ROESELARE	woe 15/06

### Grondstoffen en leveranciers / aankoopbeleid

Gevareninventarisatie en risico-analyse grondstoffen (1 dag)  
"Gevareninventarisatie en risico-analyse grondstoffen"

ONLINE TRAINING via MS TEAMS

di 31/05

Aankoopbeleid (1 dag)

"Aankoop: leveranciersselectie en -beoordeling"

GROBBENDONK

do 12/05

### Reiniging en ontsmetting

Reiniging en ontsmetting (1 dag)  
"Reiniging en ontsmetting"

NAZARETH

do 23/06

### Digitalisering

Digitalisering (1 dag)  
"Digitalisering Q-management"

ONLINE TRAINING via MS TEAMS

di 21/06

### Commerciële standaarden

BRC Global Standard for Packaging and Packaging Material (1 dag)  
"BRC Global Standard for Packaging and Packaging Material"

ONLINE TRAINING via MS TEAMS

do 28/04

Tesco (1 dag)  
"Tesco Food Standard"

ONLINE TRAINING via MS TEAMS

di 24/05

### Voorspellend modelleren en challenge testen

"Voorspellend modelleren en challenge testen" (halve dag)




PUURS

woe 30/03 (9u-13u)

ONLINE TRAINING via MS TEAMS

vrij 17/06 (9u-13u)

Duurzaamheid & circulaire economie	
UTZ en RAINFOREST ALLIANCE (1 dag) "UTZ en RFA fusioneren: op weg naar een duurzame certificatie"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS - NL	vrij 22/04
GOSSELIES - FRANS	TBD
Fairtrade: hoe eerlijke handel ondersteunen (halve dag) "Fairtrade - deel 1: LICENSING en GEBRUIK LOGO"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS - NL	woe 11/05 (9u-12u)
GOSSELIES - FRANS	TBD
Fairtrade: hoe eerlijke handel ondersteunen (halve dag) "Fairtrade - deel 2: COMPLIANCE CRITERIA"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS - NL	vrij 13/05 (9u-12u)
ONLINE TRAINING via MS TEAMS - FRANS	TBD
RSPO (1 dag) "RSPO: wat en hoe voorbereiden op certificatie?"	
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	TBD

Toxicologie	
"Toxicologie en chemische contaminanten" (1 dag) 	
PUURS	vrij 25/03
ONLINE TRAINING via MS TEAMS	do 09/06