



Online cursus

‘Voedselveiligheid voor ambachtelijke bereiders van kaas en zuivelproducten’

In de Europese Hygiënewetgeving is vastgelegd dat producenten verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van producten. Door een hygiëncode te gebruiken, kunnen producenten de risico's beheersen en aantonen dat zij de voorschriften naleven. Een voorbeeld van zo'n code is de Europese Hygiëncode voor boeren- en ambachtelijke bereiding van kaas en zuivelproducten. Deze code is in 2016 goedgekeurd door de Europese Commissie en alle lidstaten.

De cursus ‘Voedselveiligheid voor ambachtelijke bereiders van kaas en zuivelproducten’ geeft inzicht in de gevaren bij de productie van melk en de verdere verwerking tot kaas en zuivelproducten en hoe de risico's beheerst kunnen worden. Bovendien komt het gebruik van de Europese Hygiëncode in de praktijk uitgebreid aan de orde.

Inhoud

Onderwerpen zijn o.a.: hygiëne, gevaren, risico's en preventieve maatregelen, monsternames en interpretatie van uitslagen, management van afwijkingen en traceerbaarheid, gebruik van Europese hygiëncode als bedrijfseigen kwaliteitssysteem.

De cursus wordt gegeven door Barbara Hart, inhoudelijk coördinator van het [Teacheesy project](#). In dit Europese project heeft een internationaal team van technologen en producenten hulpmiddelen ontwikkeld om makkelijk, flexibel en correct met de Europese Hygiëncode te kunnen werken. Uiteraard zullen de Teacheesy materialen gebruikt worden in deze cursus.

Doelgroep

Deze cursus is bestemd voor boeren- en ambachtelijke bereiders die hun kennis over voedselveiligheid en hygiëne willen verdiepen en/of met de Europese hygiëncode willen gaan werken.

Praktische informatie

Data: dondermiddag 1, 8, 15, 22 april van 13:30 tot 16:00 uur

Deze cursus wordt online gegeven met Zoom, deelname is mogelijk met laptop, pc of tablet.

Kosten: € 390 (excl. 21% BTW) per persoon

Aanmelden: uiterlijk 16 maart, per e-mail naar barbara@barlactica.nl

Deze cursus gaat door bij voldoende deelname.

Neem voor meer informatie contact op met Barbara Hart, 06-25032322 of barbara@barlactica.nl