

## DOELPUBLIEK

We richten ons met deze opleidingssessies naar kwaliteitsverantwoordelijken en bedrijfsleiders in voedingsbedrijven die up-to-date willen zijn en blijven inzake voedselveiligheid.

## PROGRAMMA

- **SESSIE 1: Allergenen in de voeding – beginners (donderdag 22 maart 2012)**  
13u.30 – 14u.00: Onthaal van de deelnemers met koffie en thee  
14u.00 - 15u.15: Deel 1  
15u.15 - 15u.45: Netwerkmoment met koffie, thee en gebak  
15u.45 - 17u.00: Deel 2
- **SESSIE 2: Allergenen in de voeding – gevorderden (donderdag 19 april 2012)**  
13u.30 – 14u.00: Onthaal van de deelnemers met koffie en thee  
14u.00 - 15u.15: Deel 1  
15u.15 - 15u.45: Netwerkmoment met koffie, thee en gebak  
15u.45 - 17u.00: Deel 2
- **SESSIE 3: Contactmaterialen en voeding (donderdag 24 mei 2012)**  
13u.30 – 14u.00: Onthaal van de deelnemers met koffie en thee  
14u.00 - 15u.15: Deel 1  
15u.15 - 15u.45: Netwerkmoment met koffie, thee en gebak  
15u.45 - 17u.00: Deel 2

## PRAKTISCHE INFORMATIE

### Datum

- Opleidingssessie 1 **Allergenen in de voeding – beginners**  
Donderdag 22 maart 2012 van 14u.00 tot 17u.00 (onthaal vanaf 13u.30)
- Opleidingssessie 2 **Allergenen in de voeding – gevorderden**  
Donderdag 19 april 2012 van 14u.00 tot 17u.00 (onthaal vanaf 13u.30)
- Opleidingssessie 3 **Contactmaterialen en voeding**  
Donderdag 24 mei 2012 van 14u.00 tot 17u.00 (onthaal vanaf 13u.30)

### Plaats

Ganda Ham  
Corma Vleeswaren nv  
Haerhoutstraat 210  
9070 Destelbergen  
www.ganda.be



### Inschrijving

Het inschrijvingsgeld per sessie bedraagt 195 EUR (excl. 21% Btw). In dit bedrag zijn begrepen: de deelname aan één sessie, de catering en de documentatiemap.  
Wie de drie sessies volgt, geniet van het voordeeltarief van 500 EUR (excl. 21% Btw).  
Inschrijven kan SNEL en EENVOUDIG via een elektronisch invulformulier op [www.studipolis.be](http://www.studipolis.be) of via bijgevoegde inschrijvingskaart en dit tot 1 week voor de opleidingsdag.  
De betaling van het inschrijvingsgeld gebeurt na ontvangst van de factuur. Betalen kan ook via KMO-portefeuille (erkenningnummer DV.O106345) (zie meer informatie op [www.studipolis.be](http://www.studipolis.be)).  
Het is ONMOGELIJK om uw deelname te annuleren, wel kan te allen tijde een vervanger aangewezen worden.

### Accreditatie

Aanwezigheidsattesten kunnen op eenvoudig verzoek verkregen worden.

### Inlichtingen

Voor meer informatie kan u terecht bij Studipolis: [studipolis@diekeure.be](mailto:studipolis@diekeure.be) of telefonisch op 050/47.12.75 (van 9u.00 tot 12u.00).

### Studipolis

STUDIPOLIS is de naam voor het opleidingscentrum van die Keure dat een brede waaier van vormingsactiviteiten aanbiedt. Vorming met kwaliteit is onze prioriteit! [www.studipolis.be](http://www.studipolis.be)

### Q-Support

Q-SUPPORT helpt bij het opzetten, implementeren en verbeteren van alle kwaliteits- en autocontrolesystemen in de voedingssector en in de horeca. Onze troeven zijn een praktische benadering, een persoonlijke begeleiding en een grondige aanpak van elk kwaliteitsprobleem. [www.q-support.info](http://www.q-support.info)

# 2012

Donderdag 22 maart  
Donderdag 19 april  
Donderdag 24 mei

3 Opleidingssessies

- **Allergenen in de voeding**  
(2 sessies)
- **Contactmaterialen en voeding**  
(1 sessie)

Studipolis • Juridische uitgaven •  
Destelbergen

3 Opleidingsessies

# JURIDISCHE UITGAVEN

- **Allergenen in de voeding** (2 sessies)
- **Contactmaterialen en voeding** (1 sessie)



## INHOUD

### ALLERGENEN IN DE VOEDING

Voedselallergie is een groeiend gezondheidsprobleem. De groep mensen met allergische reacties tov voeding neemt gestaag toe. In de komende jaren zal het belang hiervan enkel nog verder stijgen. Om de consument te beschermen bestaat er sinds 2005 de Europese etiketteringsplicht voor allergenen bij voorverpakte levensmiddelen. Hierbij gaf de wetgever enkel duidelijkheid omtrent de effectieve aanwezigheid van de 14 meest voorkomende allergenen in voorverpakte levensmiddelen. Veel vragen mbt andere allergenen, kruiscontaminatie en allergenen in niet verpakte levensmiddelen bleven onbeantwoord. In het najaar van 2011 verschijnt dmv een nieuwe Europese Verordening een volgende poging om duidelijkheid te scheppen.

Naast de wetgever besteden ook de retailers meer aandacht aan allergenen in hun standaarden. De eisen van o.a. BRC en IFS zijn veel verregaander dan wat de wet vraagt. Bedrijven zijn dan ook genooddacht een systeem in het leven te roepen, waarbij wettelijke eisen eventueel gecombineerd met verplichtingen vanuit de retail gegarandeerd kunnen worden.

Een allergenenmanagementsysteem dringt zich op in elk voedingsbedrijf. Dit impliceert dat er werkprocedures zijn om allergenen in elke procesfase onder controle te houden. Alles start bij inkoop en ontvangst van goederen, gevolgd door een correct uitgewerkt specificatie- en receptbeheer, zodat geweten is in welke recepten welke allergenen aanwezig zijn en op welke etiketten de verplichte vermelding komt. Tijdens verwerking van ingrediënten moeten in elke procesfase de aanwezige allergenen en de mogelijkheid tot kruiscontaminatie in rekening worden gebracht. In bepaalde situaties kan kruiscontaminatie niet 100% uitgesloten worden waardoor 'kan bevatten' op de verpakking verschijnt. Deze vermelding is perfect gerechtvaardigd bij een reëel risico, maar leiden al te vaak tot overetikettering waarvan de consument met voedselallergie het slachtoffer wordt.

De implementatie van een allergenenmanagementsysteem verloopt geregeld moeizaam omwille van veel onduidelijkheden maar vooral omwille van onwetendheid. Kennis en knowhow in het bedrijf regelmatig aangevuld met actuele informatie dmv opleiding zijn hierbij geen overbodige luxe.

Tijdens de eerste opleidingsmiddag wordt nader ingegaan op begrippen als voedselovergevoeligheid, -allergie en -intolerantie. Er wordt een overzicht gemaakt van de meest voorkomende allergenen met mogelijke symptomen en behandelingen. Tot slot zullen alle wettelijke vereisten aan bod komen, aangevuld met de bijkomende vragen vanuit de retail.

Tijdens de tweede opleidingsmiddag wordt dieper ingegaan op de praktische benadering van allergenen. Verschillende tools ivm de implementatie van een allergenenmanagementsysteem worden aangerijkt. Daarnaast wordt ook nagegaan hoe allergenen worden opgenomen in een HACCP-studie. Tot slot wordt kruiscontaminatie en vooral het vermijden ervan besproken.

### CONTACTMATERIALEN EN VOEDING

In België bestaat er al sinds 1992 een wetgeving mbt contactmaterialen (Koninklijk Besluit van 11 mei 1992). Alle materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen mogen geen nefaste invloeden vertonen op voeding.

Om deze invloeden te beheersen heeft de wetgever een aantal vereisten in het leven geroepen. Zo zijn er een aantal verplichtingen mbt labelling en andere te verstrekken informatie om te garanderen dat contactmaterialen voedingsgeschikt zijn. Daarom wordt ook de verklaring van overeenstemming gehanteerd. Bijkomend speelt traceerbaarheid hierin een belangrijke rol. Sinds de laatste jaren voert het FAVV meer en meer controles uit mbt contactmaterialen en voeding. De uitgangspunten hierbij waren onder meer de Europese Verordening 1935/2004/EG en het Koninklijk Besluit van 3 juli 2005. Hierbij zijn de globale en specifieke migratielimiten belangrijke gehanteerde parameters. Dat de onwetendheid binnen de voedingsindustrie nog groot is en dat de wetgevingen nog niet volledig geïmplementeerd worden blijkt uit de verschillende gedwongen en dure terugroepingen van de markt. Dit zorgt ervoor dat contactmaterialen brandend actueel zijn en blijven.

In deze opleidingsmiddag wordt de basis gelegd vanuit de algemene wetgeving 1935/2004/EG. Aan de hand van een reeks voorbeelden die geleid hebben tot recalls wordt het belang van contactmaterialen aangetoond. Daarnaast worden een hele reeks bestaande contactmaterialen besproken en gelinkt aan bestaande Europese en Belgische wetgeving. Er zal dieper ingegaan worden op migratietesten, de verklaring van overeenstemming en de verplichte traceerbaarheid.

### DOCENT

Als Bio-Ingenieur in de Scheikunde is Eveline Notebaert haar professionele loopbaan begonnen in 1999 als productontwikkelaar in de zuivelindustrie. Tijdens deze 3 jaren werden haar ook een aantal kwaliteitsprojecten toegewezen waardoor ze de microbe te pakken kreeg. Sinds 2002 is ze kwaliteits- en NPD-manager bij een producent van gedistilleerde alcoholische dranken.

Door de jarenlange ervaring als kwaliteitsmanager en door het regelmatig volgen van kwaliteitsopleidingen weet Eveline van aanpakken bij allerhande kwaliteitsvraagstukken. Zij heeft volledige kwaliteitssystemen opgebouwd vanaf het prille begin en weet vanuit haar praktische ervaring hoe een kwaliteitssysteem draaiende te houden en personeel hierin te betrekken en te motiveren.

## INSCHRIJVINGSKAART ■ Terug te sturen of te faxen op het nummer 050/33 51 54

Inschrijven kan SNEL en EENVOUDIG via een elektronisch invulformulier op [www.studipolis.be](http://www.studipolis.be) of via bijgevoegde inschrijvingskaart.

Mevr./Dhr.:

Functie:

Kantoor/bestuur/bedrijf/instelling:

Straat:

Postcode:

Telefoon:

E-mail:

Btw.:

Nr.:

Plaats:

Fax:

Klantennummer:

Schrijft in voor:

- Opleidingsessie 1 **Allergenen in de voeding - beginners** Donderdag 22 maart 2012
- Opleidingsessie 2 **Allergenen in de voeding - gevorderden** Donderdag 19 april 2012
- Opleidingsessie 3 **Contactmaterialen en voeding** Donderdag 24 mei 2012

En betaalt hiervoor het bedrag van 195 EUR per sessie na ontvangst van de factuur.

- 3 opleidingsessies en betaalt hiervoor het bedrag van 500 EUR na ontvangst van de factuur.

Datum:

Handtekening:

Het is onmogelijk uw deelname te annuleren. Wel kan altijd een vervanger aangeduid worden. De vermelde prijzen zijn exclusief btw. Uw adresgegevens worden opgenomen in ons adresbestand. Krachtens de wet 8 december 1992 hebt u recht op inzage en verbetering van de door ons bewaarde gegevens.