

Voedselveiligheid en wetgeving

In het thema voedselveiligheid en wetgeving ligt de oorsprong van Précon. Ruim 200 bedrijven en 30.000 deelnemers hebben een training gevolgd waarbij dit thema centraal staat.

Précon volgt de wetgeving op de voet. Zo hebben wij zitting in de redactie van de E-nieuwsbrief Warenwet van Sdu uitgevers. Deze wordt wekelijks via de mail naar de abonnees verstuurd. Tevens adviseert Précon de redactieraad van de reeks Praktijkgidsen Warenwet, zodat actuele Europese levensmiddelenwetgeving praktisch toepasbaar wordt voor het bedrijfsleven.

Onze trainingen op het gebied van voedselveiligheid en wetgeving:

-

Onderhoudstechnicus HACCP (ISO 17024)

-

Workshop Voedings- en gezondheidsclaims

-

Workshop etikettering

-

Global GAP

-

Europees erkende opleiding voedselveiligheid via internet (F4ST)

-

Introductietraining Voedselveiligheid (HACCP)

-

Introductietraining voedselveiligheid (HACCP) voor grootkeuken

-
Introductietraining voedselveiligheid (HACCP) voor opslag en transport

-
Werken volgens de hygiëncode (HACCP) voor opslag en transport

-
Introductietraining voedselveiligheid (HACCP) voor de verpakkingindustrie

-
Vervolgtraining voedselveiligheid (HACCP)

-
Theorie en praktijk van HACCP voor HACCP-teamleden

-
Werken aan kwaliteit

-
Principes en achtergronden van HACCP

-
HACCP-toetsingscriteria

-
Tracking en Tracing

-
Hygiënisch ontwerp in de voedingsmiddelenindustrie

-
Gevarenanalyse reststromen diervoeders (GMP+)

-
Microbiologie voor de voedingsmiddelenindustrie: introductietraining

-
Microbiologie voor de voedingsmiddelenindustrie: vervolgttraining

Voor meer informatie over deze trainingen kunt u onze trainingsbrochure hier raadplegen (vanaf pagina 42).