

UITNODIGING tot OPLEIDING

‘Analyse en detectie van voedselfraude : zin en onzin’

19 maart 2019: 9h – 16h

17 juni 2019: 9h – 16h

Regelmatig worden bedrijven en consumenten geconfronteerd met berichten over voedselfraude/-authenticiteit. Het bekendste voedselschandaal van de afgelopen jaren is waarschijnlijk de paardenvleesaffaire, fipronilcrisis,... Door dergelijke incidenten staat het consumentenvertrouwen onder druk, maar het kost ook bedrijven veel geld.

Vanuit de overheid (EU niveau) is hier onder meer op gereageerd met aangepaste wetgeving, de oprichting van de EU Food Fraud Network en het Kenniscentrum Food Fraud. Verder is het aangewezen voor voedselbedrijven om een *vulnerability assessment* uit te voeren om hun kwetsbaarheid voor voedselfraude in te schatten voor grondstoffen en hun proces en een controleplan op te stellen om de risico's te verlagen. Zo wordt de aanpak van voedselfraude verankerd in de huidige kwaliteitssystemen. Meerdere tools zijn beschikbaar om dergelijke analyse uit te voeren en deze zullen besproken worden tijdens de opleiding.

Volgens de Verordening (EU) 2017/625 de bevoegde autoriteiten moeten regelmatig officiële controles uitvoeren, op basis van het risico en met een passende frequentie. Zulke controles moeten dan ook ondersteund worden door analytische methodes. De laatste jaren wordt dan ook sterk geïnvesteerd in de ontwikkeling van nieuwe analytische methoden om efficiënt voedselfraude te detecteren. Een overzicht van de beschikbare methodologie, met hun pro en contra zal aanbod komen tijdens deze opleiding.

We organiseren een dagopleiding in kleine groepen (maximaal 15 personen) om de interactie en discussie mogelijk te maken. Doelgroepen zijn kwaliteits- en aankoopverantwoordelijken in de agro-voedingsindustrie. Een certificaat van deelname wordt voorzien.

Topics van de opleiding:

- voedselfraude, - authenticiteit en voedselintegriteit: concepten en definities
- databases betreffende voorvallen en incidenten
- wettelijk kader voedselfraude en –authenticiteit
- food fraude vulnerability assessment : methoden en oefeningen
- detectietechnieken voor opsporen van voedselfraude en –authenticiteit : pro's en contra's

Praktisch :

- Lesgevers:
 - **Liesbeth Jacxsens** leidt Ciboris met als doel wetenschappelijke gebaseerde opleidingen en kennisoverdracht naar de agro-voedselketen te voorzien. Ze heeft een ruime ervaring betreffende voedselveiligheid- en kwaliteitsmanagementsystemen en risicobeoordeling in de agro-voedselketen.
 - **Tatiana Cucu** heeft ruim ervaring in de ontwikkeling en validatie van analytische methodes voor de identificatie en kwantificatie van chemische contaminanten (o.a. additieven, allergenen, etc). Zij ondersteunt Ciboris vooral met advies rond vulnerability assessment en analytiek rond detectie van fraude/authenticiteit.
- Locatie: **Ciboris (Primoris Holding) – Technologiepark 90 A6b, 9052 Zwijnaarde**
- Kostprijs (inclusief slides, referentiedocumenten, certificaat & lunch) : **750 EUR (excl. BTW)**
- **Inschrijven** via e-mail naar Ciboris: info@ciboris.org (factuur wordt dan toegestuurd)

Hopelijk tot dan,

Met vriendelijke groeten,

Liesbeth en Tatiana