



Vervoer van voeding

In de dynamische wereld van voedseltransport spelen inzicht, kennis en praktische vaardigheden een essentiële rol. Waarop moet je als chauffeur letten bij vervoer van voeding? Wat zijn de risico's bij het niet-naleven van de procedures? En welke documenten en controles zijn belangrijk?

➤ DOELSTELLING

Deze opleiding maakt deelnemers bewust van het belang van voedselveiligheid en de risico's die gepaard gaan met het niet naleven van de voorschriften tijdens het vervoer van voeding.

➤ KORTE INHOUD

- Wat is voedselveiligheid/food safety (definitie en de 5 sleutels van voedselveiligheid, ...)
- Risico's i.v.m. voedselveiligheid (definitie en oorzaken van verderf, beïnvloedbare factoren, classificatie, ...)
- Internationale en Belgische regelgeving rond voedselveiligheid (ATP, HACCP, FAVV, ...)
- Sectorstandaarden rond voedselveiligheid (BRC, IFS, Food Defense Plan, ...)
- De rol van de chauffeur (verantwoordelijkheid, hygiëne, documenten, veiligheid, procedures, controles en meetmiddelen, ...)
- Voertuigtechnische aspecten van geconditioneerd transport (werking koelinstallatie, luchtcirculatie, ...)
- Voertuigtechnische aspecten van niet-geconditioneerd transport

🎓 ERKENNING

De module is erkend door MOW Vlaanderen onder het nummer OCF-035/MPM-111, in het kader van nascholing voor beroepschauffeurs van groep C (7 kredietpunten).

De module valt onder thema 2.

🕒 PRAKTISCH

1-daagse training van 7 uur (max. 20 kandidaten per sessie).



THEMA 2

NL & FR