

Integrale Kwaliteitszorg in de Voedingsindustrie

Naar een betere beheersing van onze voedselkwaliteit
met aandacht voor voedselveiligheid en autocontrole

Wetenschappelijke coördinatie

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Prof. dr. ir. Bruno De Meulenaer

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

- ▶ Module 0 – Inleidende en samenvattende stand van zaken in het kader van voedselveiligheid en -kwaliteit: 17 en 24 oktober 2006
- ▶ Module 1 - Zorgsystemen in de voedingsindustrie: 7, 14, 21 en 28 november, 5 en 12 december 2006
- ▶ Module 2 - Bemonsteringsplannen in het autocontrole gebeuren: 9, 16 en 23 januari 2007
- ▶ Module 3 - Omgaan met microbiologische criteria en challengetesten: 30 januari, 6 en 13 februari 2007
- ▶ Module 4 - Traceerbaarheid en risicomanagement in de voedingsindustrie: 27 februari en 6 maart 2007
- ▶ Module 5 - Wetgeving: 15, 22 en 29 maart 2007



Faculteit
Bio-ingenieurswetenschappen

Waarom deze opleiding? Vormende waarde

Integrale kwaliteitszorg is een essentieel element van de bedrijfsvoering en productieprocessen in de voedingsindustrie. Hoewel begrippen zoals ISO9000 en IKZ algemeen ingeburgerd zijn, is de echte lading ervan slechts weinig gekend. Het is zelfs voor de ingewijden niet gemakkelijk om op de hoogte te blijven van de evoluties op dit gebied. Allerhande lastenboeken volgen elkaar pijlsnel op, afnemers vereisen certificaten en ook de Europese regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne werd recent herzien. Zo dient de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid verder geïmplementeerd te worden in de voedselketen.

Ondanks de vrij algemene toepassing van kwaliteitszorgsystemen in de voedingsindustrie stellen zich in sommige specifieke sectoren nog steeds veel problemen. Die kunnen in de toekomst voor een groot deel opgelost worden door een aangepaste benadering van het kwaliteitssysteem. Zo moeten algemene eisen vertaald worden in aangepaste acceptance sampling, traceerbaarheidstechnieken en bedrijfseigen gevarenanalyses.

Deze opleiding heeft tot doel aan de deelnemers een 'state of the art' te geven over de huidige kwaliteitsbenadering in de voedingssector, de levensmiddelenwetgeving en daaropvolgend een praktijkgerichte opleiding te geven in de belangrijke en nieuwste aspecten van kwaliteitszorgsystemen en voedselveiligheid.

In de **inleidende module** wordt de kans gegeven het basisoniveau te bereiken dat nodig is om de verdere modules goed te kunnen volgen.

Module 1 behandelt de basistechnieken in de kwaliteitszorg die van belang zijn voor hun toepassing in de voedingssector, telkens afgewisseld met oefeningen. Hierin worden de meest progressieve visies inzake het uitvoeren van een gevarenidentificatie en gevarenanalyse meegegeven en worden de nieuwste ontwikkelingen in de (commerciële) voedselveiligheidszorgsystemen toegelicht. Naast de wettelijke vereisten wordt ook een overzicht en verduidelijking gegeven van de relevante standaarden voor de primaire productie en voor de verwerkende sector. De praktijk komt aan bod in de uitwerking van basisvoorwaardenprogramma's en de toepassing van HACCP met het oog op certificering, waarbij de kwantitatieve risico-inschatting benadrukt zal worden.

Module 2 geeft input bij het opstellen van een bemonsteringsplicht in het kader van de verificatie van de goede werking van het autocontrolesysteem in een bedrijf/organisatie. De statistische achtergrond wordt aangevuld met de praktijkervaring om tot een betaalbaar en goed onderbouwd bemonsteringsplan te komen. Ook in deze module zijn oefeningen voorzien.

Module 3 brengt meer informatie betreffende het omgaan met wettelijke microbiologische criteria en het uitvoeren van challenge-testen met relevante voedselpathogenen ter onderbouwing van

productieprocessen of houdbaarheidsbepalingen.

Zowel grote als kleinere ondernemingen worden geconfronteerd met de wettelijke vereisten op het gebied van traceerbaarheid, waar de ervaring leert dat er typische knelpunten overblijven: vermenging, versleping, rework, verpakkingsmateriaal,.... Deze items komen aan bod in **Module 4**, samen met het beheersen van een incident in een bedrijf, in het kader van een recall en de meldingsplicht.

Aangezien kwaliteitsverantwoordelijken vaak met wetgeving geconfronteerd worden, wordt in **Module 5** de levensmiddelenwetgeving intensief toegelicht, met nadruk op de recente en in de nabije toekomst geplande wijzigingen.

Na het volgen van deze opleiding zullen de deelnemers een stevige basis hebben om een eigen kwaliteitsmanagementsysteem uit te bouwen dat voldoet aan de wetgeving op het gebied van voedselveiligheid en invulling geeft aan de klantverwachtingen, mits uitdieping van de specifieke vereisten die eigen zijn aan elk bedrijfs- en productiesysteem. De deelnemers die al enige ervaring hebben, zullen de opgedane kennis kunnen aanwenden om hun systeem te

optimaliseren en aan te passen aan de nieuwste behoeften op vlak van wetgeving en afnemereisen.

Doelpubliek

Deze opleiding richt zich tot iedereen in de voedingssector, kleine en middelgrote ondernemingen, die verantwoordelijkheid draagt in de kwaliteitszorg van het bedrijf. Tijdens de opleiding wordt rekening gehouden met de verschillende sectoren, zodat iedereen de opgedane kennis kan toepassen op zijn specifiek bedrijf en activiteiten. De opleiding is toegankelijk voor elke belangstellende die via zijn/haar beroepservaring of opleiding voldoende kennis heeft opgedaan om de basistechnieken te kunnen uitvoeren (basisstatistiek, enige computerervaring, basiskennis van food-processing). Ook voor de deelnemers die al de voorgaande opleidingsreeks (2002 - 2004) hebben gevolgd, kunnen een aantal geactualiseerde modules interessant zijn, aangezien het programma een grondige hervorming heeft gekend en bestaande modules geactualiseerd werden.

Getuigschrift van Postacademische Opleiding van de Universiteit Gent

Dit programma is een onderdeel van de postacademische opleidingen van de Universiteit Gent. De aanwezigheid tijdens de sessies en de evaluatie aan het einde van de opleiding bepalen of de deelnemer slaagt. Concreet zal elke deelnemer die minstens 3 van de modules 1 t.e.m. 5 bijwoont, hierover zelfstandig een project uitwerkt en dit succesvol verdedigt voor een jury, een getuigschrift van postacademische opleiding van de Universiteit Gent ontvangen.

Studiegetuigschriften zijn een persoonlijke verdienste: deelnemers die een getuigschrift ambiëren kunnen zich niet laten vervangen, de andere wel.



Programma

Module 0: Inleidende en samenvattende stand van zaken in het kader van voedselveiligheid en kwaliteit

In de facultatieve module 0 worden de basisconcepten inzake kwaliteitsbeheer uiteengezet. Deze module is vooral bedoeld voor het oprfrissen of bijbrengen van de basistheorie. De voorgestelde methodes en kwaliteitssystemen in de volgende modules zijn impliciet gebaseerd zijn op deze basisconcepten.

Sessie 1: inleiding tot integrale kwaliteitszorg

- ▶ Inleiding tot kwaliteit: definities, basismodellen, succesfactoren
- ▶ Het belang en de rol van de klant
- ▶ Procesmatige benadering van kwaliteit
- ▶ Kwaliteitskosten
- ▶ Kwaliteitsmodellen: Deming, EFQM, 6 sigma

Sessie 2: normen en regulering voor kwaliteitssystemen in de voedingsindustrie

- ▶ Wetgeving (voedselveiligheidsprocedures, autocontrole, sectorguides, traceerbaarheid, meldingsplicht)
- ▶ Kwaliteitsmanagementsysteem – ISO 9000:2000
- ▶ Zorgsystemen in de primaire productie (EUREP-GAP, IKKB-standaard PP, productsteekkaarten,...)
- ▶ Zorgsystemen in de verwerkende sector (GFSI, BRC, IFS, ISO 22000...)
- ▶ Kwaliteit en milieu - ISO 14000
- ▶ Accreditatiesystemen voor laboratoria en certificatieprocessen

Het doel van deze sessie is het situeren van huidige en toekomstige kwaliteitszorgsystemen in de voedingssector en het onderscheid toe te lichten tussen de wettelijke eisen met betrekking tot kwaliteit en voedselveiligheid en de eisen die gesteld worden in marktgedreven standaarden of internationale normen. In dit kader worden de termen accreditatie, certificatie en inspectie verduidelijkt.

Lesgevers: Rik Van Landeghem, Liesbeth Jaxsens

Data: 17 en 24 oktober 2006

Module 1: Zorgsystemen in de voedingsindustrie

De laatste evoluties in de (commerciële) zorgsystemen in de voedingsindustrie worden toegelicht. Bijzondere aandacht wordt besteed aan systemen zoals IFS, BRC, ISO 22000-certificatie en de steeds toenemende internationale initiatieven rond voedselveiligheidsstandaarden. De uitwerking van Good Manufacturing Practices (GMP)/Pre-Requisite Programs (PRP) of basisvoorwaardenprogramma's vormen het fundament van een voedselveiligheidssysteem. Bovendien wordt beoogd een praktische opleiding te bieden aan kwaliteits- en productieverantwoordelijken in de voedingsindustrie voor het bekomen van een correct en onderbouwd HACCP-systeem. De verschillende stappen in het HACCP-concept worden toegelicht met de nadruk op de gevarenidentificatie en gevarenanalyse. Daarnaast wordt ook de validatie en de verificatie van het systeem toegelicht. Dit wordt met praktische voorbeelden geïllustreerd en door de deelnemers zelf in de oefeningen uitgewerkt.

Sessie 1

1. Inleiding
2. Codex Alimentarius als basisdocument
3. Wetgeving (laatste ontwikkelingen op Europees en Belgisch niveau op het gebied van voedselveiligheid) inzake HACCP en basisvoorwaardenprogramma's
4. Basisvoorwaardenprogramma's
5. Gevalstudie: optimalisatie van GMP/basisvoorwaardenprogramma's binnen een voedingsbedrijf

Sessies 2, 3 en 4

1. HACCP: het 14-stappenplan
2. Toepassing van de HACCP-principes
 - ▶ gevarenanalyse (overzicht van hazards en beheersmaatregelen in de levensmiddelensector)
 - ▶ identificatie van de kritische controlepunten (CCP) en de punten van aandacht (PVA)
 - ▶ het belang van validatie ter onderbouwing van limieten en toleranties
 - ▶ het belang van verificatie van het HACCP systeem in het kader van autocontrole
3. Nieuwe chemische en microbiologische gevaren in de levensmiddelenverwerking – beheersing van allergenen zowel op het niveau van de grondstoffen als van het productieproces
4. Oefeningen via gevalstudies (inventarisatie van de gevaren gerelateerd met specifieke grondstoffen / productieproces en HACCP-plannen)

Sessie 5: kwaliteitsstandaarden in de voedingsindustrie

1. Elementen van een kwaliteitsmanagementsysteem – interactie tussen wettelijke vereisten in het kader van autocontrole en commerciële – retail geba-

seerde vereisten

2. Autocontrole in het kader van het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht
3. ISO 22000: voedselveiligheidszorgsysteem ondersteund door elementen van een kwaliteitszorgsysteem
4. Initiatieven uitgaande van de retail-sector
 - ▶ Global Food Safety Initiative
 - ▶ BRC-certificatie (versie 4)
 - ▶ IFS-certificatie (Versie 4) – nieuwste versie (indien beschikbaar)
 - ▶ SQF
5. GMP-plus certificatie in de diervoedersector
6. IKKB standaard en EUREP-Gap certificatie in de plantaardige primaire productie

Sessie 6: oefeningen op de toepassing van en het onderscheid tussen diverse kwaliteitsstandaarden

Lesgevers: Liesbeth Jaxsens, Katleen Baert, Eva Moens, Veerle Van Hoecke, Frank Devlieghere, Bruno De Meulenaer

Data: 7, 14, 21 en 28 november, 5 en 12 december 2006

Module 2: Bemonsteringsplannen in het autocontrole gebeuren

Deze module heeft tot doel een statistische achtergrond inzake het opstellen van bemonsteringsplannen te voorzien met daaraan gekoppeld een praktische benadering om de bemonsteringsplannen haal- en betaalbaar te houden. In het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht is het opstellen van bemonsteringsplannen ter verificatie van het geïmplementeerde autocontrolesysteem opgenomen. In deze module wordt aangegeven hoe deze plannen praktisch kunnen opgesteld worden op bedrijfs/organisatieniveau.

Sessies 1 en 2: steekproefgewijze controle van producten van de voedingsindustrie

- ▶ Steekproefschema's (Acceptance Sampling Plans): enkelvoudige, meervoudige
- ▶ Ontwerp van steekproefschema's op basis van gewenste nauwkeurigheid
- ▶ Gebruik van nomogrammen en tabellen
- ▶ Gemiddelde doorgelaten kwaliteit (AOQL)
- ▶ Oefeningen

Sessie 3: integratie van bemonsteringsplannen in de autocontrole

- ▶ Eisen in de wetgeving
- ▶ Eisen in (commerciële) voedselveiligheidssystemen
- ▶ Sectorale bemonsteringsplannen
- ▶ Bedrijfseigen bemonsteringsplannen: opstellen (frequentie, parameters, interpretatie)
- ▶ Uitvoeren van trendanalyses en corrigerende maatregelen op basis van gegevens uit bemonsteringsplan
- ▶ Mogelijkheid tot stellen van concrete vragen door deelnemers

Lesgevers: Peter Ottoy, Liesbeth Jaxsens, Mieke Uyttendaele

Data: 9, 16 en 23 januari 2007

Module 3: Omgaan met microbiologische criteria en challenge-testen

Sinds 1 januari 2006 is de nieuwe EU Verordening 2073/2005 betreffende microbiologische criteria voor levensmiddelen van kracht binnen heel de EU. Men maakt een onderscheid tussen voedselveiligheids- en proceshygiëncriteria. Verschillende microbiologische parameters komen aan bod om de keuze van de relevante parameters correct te kunnen uitvoeren. Interpretatie van microbiologische analyserapporten is niet steeds eenvoudig. Hoe dient men rekening te houden met de meetonzekerheid? Al deze items worden in de eerste sessie besproken. De tweede sessie wordt gewijd aan challenge-testen: wat zijn dit? Hoe dienen deze gebruikt en geïnterpreteerd te worden? Wat zijn de wettelijke voorwaarden? De derde sessie laat via de praktische oefening toe om zelf microbiologische analyseresultaten te interpreteren en een challenge test op te zetten en de resultaten te interpreteren.

Sessie 1: microbiologische criteria wetgeving en aanvullende richtwaarden

- ▶ Achtergrondinformatie betreffende EU Verordening 2073/2005
- ▶ Uitleg bij verschillende definities
- ▶ De EU Verordening 2073/2005
- ▶ Interpretatie en meetonzekerheid
- ▶ Niet wettelijke microbiologische richtwaarden: bijkomende parameters oa. totaal kiemgetal, gisten, melkzuurbacteriën,... voor verschillende types levensmiddelen

Sessie 2: challengetesten

- ▶ Achtergrondinformatie betreffende challengetesten
- ▶ Doelstelling in het kader van procesvalidatie (oa. terugkoeltrajecten, wachttijden,...)
- ▶ Doelstelling in het kader van bepaling van de houdbaarheidsperiode van eindproducten
- ▶ Link naar EU Verordening 2073/2005 voor voedselveiligheids criterium voor *Listeria monocytogenes*
- ▶ Bespreking officieel protocol voor uitvoeren van challengetesten
- ▶ Do's en don't's in het kader van het opzetten van een challengetest

Sessie 3: oefeningen inzake microbiologische criteria en challengetesten

In deze sessie wordt de uit sessie 1 en 2 bekomen informatie in de praktijk omgezet aan de hand van gevalstudies in kleine groepjes. Een bepaald type levensmiddel kan uitgekozen worden en de te bepalen parameters in het kader van de wettelijke en andere bijkomende microbiologische vereisten dienen vastgelegd te worden. Daarna wordt aangeleerd hoe uit de resultaten van de microbiologische analyses de juiste conclusies getrokken kunnen worden. Ook de opzet en de interpretatie van de resultaten van challengetesten wordt geoefend via concrete gevalstudies.

Lesgevers: Mieke Uyttendaele, Frank Devlieghere, Liesbeth Jacxsens, Eva Moens, Veerle Van Hoecke

Data: 30 januari, 6 en 13 februari 2007

Module 4: Traceerbaarheid en risicomanagement in de voedingsindustrie

In dit deel wordt een overzicht gegeven van de huidige kennis betreffende traceerbaarheid en risicomanagement in de voedingssector.

Sessie 1: traceerbaarheid

Het doel van tracering is voedselveiligheid te verzekeren door identificatie van de oorsprong van een probleem en van de betrokken marktschakels, zodat een snelle terugtrekking van onveilige producten, evenals het achterhalen van de oorzaak, mogelijk wordt. Identificatie- en registratiesystemen voor de totale productieketen zijn dus een noodzakelijk instrument voor integrale kwaliteitsbewaking. De algemene principes van traceerbaarheid worden in deze sessie aangeleerd. Ook komen de technische aspecten van traceerbaarheid in batch- versus managementsystemen aan bod en wordt dit geïllustreerd met gevalstudies. Nieuwe aspecten zijn hier onder meer de knelpunten in de bestaande systemen, zoals vermenging van partijen – continue systemen – snelheid – actieve traceerbaarheid naar klanten toe – vereisten met betrekking tot verpakkingsmaterialen volgens EU Verordening 1935/2004,

Sessie 2: risicomanagement en -communicatie

In onze huidige bedrijfsomgeving is voedselveiligheid een prioriteit. Allerhande technische systemen en gedragsregels worden voorgeschreven en dienen nageleefd te worden. Maar de mens en de machine kunnen fouten maken, en een samenloop van omstandigheden op het verkeerde moment kan uitmonden in een ernstig incident dat, indien niet tijdig en juist aangepakt, tot een crisis kan leiden. In deze sessie worden enkele (reële) crisissen besproken en nagegaan wat goed en wat fout liep. Hieruit vertrekking worden de aan te nemen houding én de te nemen maatregelen afgeleid die (het personeel van) een voedingsbedrijf anno 2006 minimaal dient te hebben. Bovendien wordt, via een oefening, de theorie getoetst aan de praktijk.

Lesgevers: Liesbeth Jacxsens, Marleen Devoldere, Dirk Ceulemans

Data: 27 februari en 6 maart 2007

Module 5: Wetgeving

De voedingsindustrie is actief binnen een bestaand wettelijk kader. Dit kader beoogt in het bijzonder de bescherming van de volksgezondheid en het verzekeren van correcte informatie aan de consument. Levensmiddelen kunnen alleen op de markt worden gebracht als ze dit kader respecteren. Systemen voor integrale kwaliteitszorg moeten hiermee rekening houden. Het is dan ook aangewezen dat IKZ-verantwoordelijken de algemene structuur en inhoud van de voedingswetgeving kennen. In deze module zal de nadruk gelegd worden op de hoofdstukken waar technologisch gevormde verantwoordelijken vaak mee geconfronteerd worden.

Sessie 1: inleiding en algemeen overzicht

De voedingsreglementering is een steeds complexer wordend geheel van wettelijke bepalingen die op verschillende niveaus tot stand komen. De Europese context is ongetwijfeld de belangrijkste, maar ook de nationale wetgever

Deze gegevens blijven strikt binnen het IVPV

Terug te sturen bij voorkeur 1 week vóór aanvang van de eerste module.

Naam: _____ M V

Voornaam: _____

Functie: _____

Hoogste diploma: _____

Onderneming: _____

Adres: _____

Telefoon: _____ Fax: _____

E-mail: _____

Sector: _____ Aantal personeelsleden: _____

Privé-adres: _____

Ik schrijf in voor de opleiding:

Integrale Kwaliteitszorg in de Voedingsindustrie

- | | |
|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Module 0 | <input type="checkbox"/> Module 4 |
| <input type="checkbox"/> Module 1 | <input type="checkbox"/> Module 5 |
| <input type="checkbox"/> Module 2 | <input type="checkbox"/> Modules 0 t.e.m. 5 |
| <input type="checkbox"/> Module 3 | <input type="checkbox"/> Modules 1 t.e.m. 5 |
- Ik wens het bijbehorend Getuigschrift van de Universiteit Gent te behalen
- Ik betaal € d.m.v. opleidingscheques werkgevers
- Informeer mij over andere opleidingen van het IVPV

Facturatie-adres

Naam: _____

Adres: _____

BTW nr.: _____

Datum: _____ Handtekening: _____

beschikt nog over een aantal belangrijke bevoegdheden. Daarnaast groeit er een wereldwijde context....

Tijdens deze eerste sessie zal een inleiding en een algemeen overzicht worden gegeven van de voedingsreglementering. Hoe zit die wetgeving in elkaar? Op welke manier komt ze tot stand? Wie is bevoegd voor wat? Wat zijn de basisteksten? Ook een toelichting van de overheidscontrole in de voedingssector zal niet ontbreken.

Sessie 2: de wetgeving op vlak van voedselveiligheid

Tijdens deze sessie zullen de belangrijkste hoofdstukken van de voedingswetgeving die betrekking hebben op voedselveiligheid nader worden toegelicht. Thema's die daarbij onvermijdelijk aan bod komen zijn: hygiëne, additieven, contaminanten, ggo's en novel foods.

Sessie 3: de wetgeving op vlak van 'informatie aan de consument'

Tijdens deze sessie zal de voedingswetgeving aan bod komen betreffende de (correcte) informatie aan de consument, in het bijzonder de etikettering van levensmiddelen.

Bijzondere aandacht zal besteed worden aan een aantal zeer recente evoluties, zoals de nieuwe verordening betreffende voedings- en gezondheidsclaims en de hervorming van de nutritionele etikettering.

Lesgever: Johan Hallaert, **Data:** 15, 22 en 29 maart 2007

Lesgevers



Prof. Frank Devlieghere

UGent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit

Cursuscoördinator



Prof. Bruno De Meulenaer

UGent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit

Cursuscoördinator

ir. Katleen Baert

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Dhr. Dirk Ceulemans

Food Security

Mevr. Marleen Devoldere

S&V Management Consultants

Prof. Johan Hallaert

Fevia, gastprof. Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Dr. ir. Liesbeth Jacxsens,

ir. Eva Moens,

ir. Veerle Van Hoecke

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, cel kwaliteit, UGent

Prof. Peter Ottoy

gastprof. Vakgroep Technische bedrijfsvoering, UGent

Prof. Mieke Uyttendaele

Vakgroep Voedselveiligheid en voedselkwaliteit, UGent

Prof. Rik Van Landeghem

Vakgroep Technische bedrijfsvoering, UGent

Franken
als brief

Universiteit Gent
Instituut voor Permanente Vorming
T.a.v. Els Van Lierde
Technologiepark 913
9052 Gent - Zwijnaarde

Deze opleiding kwam tot stand met medewerking van Food2Know.

www.food2know.be



Inlichtingen

Praktische inlichtingen

Het programma is modulair opgebouwd. Elke module kan apart gevolgd worden, behalve module 0.

De sessies worden op **dinsdag**avond gegeven (behalve voor module 5: Wetgeving op **donderdag**avond), telkens van 18u tot 21u30, in twee lessen, gescheiden door een koffiepauze/broodjeslunch.

Alle lessen worden gegeven aan de Universiteit Gent, Instituut voor Permanente Vorming Gebouw Magnel, Technologiepark 904, 9052 Zwijnaarde.

Deelnemingsprijs

De deelnemingsprijs omvat het lesgeld, syllabus, gebruik van de leslokalen, oefeningen, frisdranken, koffie en broodjes.

Betaling geschiedt na ontvangst van de factuur. Alle facturen zijn contant betaalbaar dertig dagen na dagtekening.

Inschrijving is mogelijk per module of voor de volledige cursus. Alle vermelde bedragen zijn vrij van BTW.

Module 0: € 210

Module 1: € 750

Module 2: € 360

Module 3: € 360

Module 4: € 240

Module 5: € 420

Modules 0 t.e.m. 5: € 1.870 (20% korting)

Modules 1 t.e.m. 5: € 1.700 (20% korting)

Indien minstens één deelnemer van een bedrijf inschrijft voor de volledige opleiding (modules 0 t.e.m. 5), wordt voor alle bijkomende gelijktijdige inschrijvingen van hetzelfde bedrijf, per module of volledig pakket, een korting van 20% verleend.

Inschrijving gebeurt door terugzending van het aangehecht deelnemingsformulier of via de website.

Opleidingscheques

De Universiteit Gent is erkend als opleidingsverstrekker in het kader van de opleidingscheques van het Vlaams Gewest. Hierdoor kan u als werknemer besparen op de deelnemingsprijs van deze opleiding (zie: www.vlaanderen.be/opleidingscheques). Voor de werkgevers verwijzen we naar de ondernemersportefeuille (zie: www.BEAweb.be).

Annulering

Annulering is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

- ▶ gelieve steeds schriftelijk te bevestigen (per brief, fax of e-mail)
- ▶ bij annulering van de inschrijving 10 dagen of meer vóór de aanvang van het programma is een vergoeding verschuldigd van 25% van de deelnemingsprijs
- ▶ bij annulering minder dan 10 dagen vóór de aanvang van het programma is de volledige deelnemingsprijs verschuldigd.

Inlichtingen

Bijkomende inlichtingen krijgt u op het secretariaat:

Instituut voor Permanente Vorming, UGent

Els Van Lierde

Technologiepark 913, 9052 Zwijnaarde

Tel: +32 9 264 55 82

Fax: +32 9 264 56 05

E-mail: ivpv@UGent.be

<http://www.ivpv.UGent.be/ikz>

Indien u deze folder meerdere malen mocht ontvangen, dan verzoeken wij u vriendelijk deze aan uw collega's te bezorgen en ons dit te melden via e-mail.

Data onder voorbehoud van wijzigingen om onvoorziene redenen.

Bezoek onze website <http://www.ivpv.UGent.be> voor andere opleidingen zoals:

- ▶ Documentbeheer
- ▶ Milieucoördinator via Afstandsleren
- ▶ Praktijkgerichte Statistiek
- ▶ Expertisetechnieken
- ▶ ...