

**Van:** Flexmail Preview <preview@flexmail.eu>  
**Verzonden:** dinsdag 25 januari 2022 9:33  
**Aan:** Rani Goelen  
**Onderwerp:** IFRA\_220124\_VLEESACADEMIE

Visualisez ce message dans votre navigateur



# De vleesacademie

Kwaliteitsvolle sectorspecifieke opleidingen voor de vleessector.

Het volledige aanbod vind je op [www.alimento.be/vleesacademie](http://www.alimento.be/vleesacademie)

## Meer informatie

Ivo Francken

[ivo.francken@alimento.be](mailto:ivo.francken@alimento.be)

0476 91 08 33

---

## Etikettering, voedselinformatie en nutritionele etikettering

Hier leer je wat wel en niet op een etiket thuishoort. We besteden extra aandacht aan grijze zones in de etiketteringswetgeving. Praktijkvoorbeelden om op een correcte manier te leren etiketteren volgens de Europese verordening 1169/2011 'Food Information to Consumers'.

**Waar:** Drongen

**Wanneer:** 3 februari

**Lesgever:** Catherine Keirse (Eva Moens Consult)

[Inschrijven](#)

---

## Trichinella

In deze opleiding leer je hoe Trichinella-larven worden opgespoord in vleesmonsters volgens de referentiemethode in de EU (of de Latex Agglutinatiemethode).

**Waar:** Antwerpen

**Wanneer:** 17 februari

**Lesgever:** Instituut voor Tropische  
Geneeskunde

[Inschrijven](#)

---

## Detectie van berengeur aan de slachtlijn

Bij het verhitten van vlees en vet van intacte beren kan een onaangename geur vrijkomen. In deze bedrijfsinterne opleiding wordt de kwaliteitsverantwoordelijke getraind in de detectie van berengeur, de praktische aanpak van de berengeurexperten en de implementatie van detectie aan de slachtlijn.

**Waar:** Merelbeke

**Wanneer:** 24 februari

**Lesgever:** Marijke Aluwé (ILVO)

[Inschrijven](#)

---

## Uitwerken van een monstername- en analyseplan

In deze cursus worden de noodzakelijke inzichten bijgebracht om een onderbouwd monstername- en analyseplan uit te werken. Dit kan je gebruiken voor grondstoffen, proces- en omgevingsparameters én eindproducten. De vigerende wetgeving en specifieke omzendbrieven voor de sectorbranche worden toegelicht.

**Waar:** Online

**Wanneer:** 18 februari

**Lesgever:** Claude Pardo (Eva Moens Consult)

[Inschrijven](#)

---

### Bedrijfsgeassisteerde keuringen in pluimveeslachthuizen

Merelbeke – 10 maart

### Food Safety Culture

Online – 29 maart

### Kennismaking met de levensmiddelenwetgeving

Nazareth - 19 en 28 april

### Inleiding tot de microbiologie

Puurs - 2 mei

### Sensorische kwaliteit van bereide vleeswaren en vers vlees en smaakbeïnvloedende factoren

Roeselare - 5 mei

### Functionaris Dierenwelzijn - Animal Welfare Officer

11 en 18 mei, examen op 1 juni

### **Vital, een handige tool bij het bepalen van kruisbesmetting bij allergenen**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Bewust omgaan met basisvoorwaarden voor voedselveiligheid (HACCP) op de werkvloer**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Food Contact Materials**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Oorsprongsetikettering**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Hoe voorbereiden op een FAVV-inspectie**

Drongen - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **HACCP-stappenplan en methodiek gevarenanalyse**

Drongen - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Food Fraud en Product Integrity**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Allergenen: hoe reinigen, opsporen en valideren**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Etiketteren met e-teken**

Online - gaat door bij voldoende inschrijvingen

### **Diervriendelijk en efficiënt omgaan met de dieren op het slachthuis**

In-company

Uiteraard wordt er bij de klassikaal gegeven opleidingen steeds rekening gehouden met de gezondheidsregels.

Alle opleidingen vind je op

**[www.alimento.be/vleesacademie](http://www.alimento.be/vleesacademie)**



Pour vous désabonner cliquez ici

**Flexmail**