



Cursus

Voedselwetgeving

Schrijf je in en ontdek waarom deze cursus al meer dan een decennium de standaard is voor professionals in de voedselsector. Deze cursus behandelt de structuur en hoofdzaken van de verschillende wetgevingen ten aanzien van voeding. De cursus heeft een sterk inhoudelijk karakter maar is praktisch gericht. Er wordt gedoceerd door deskundige sprekers uit advocatuur, wetenschap, overheid en bedrijfsleven.

Doelgroep

Ben je werkzaam in de voedingsindustrie en wil je meer kennis op het gebied van voedselwetgeving? Heb je te maken met reguleringszaken, voedselkwaliteit en -veiligheid of productontwikkeling? Bijvoorbeeld als kwaliteitsmanager, voedselveiligheidsspecialist of regulatory affairs manager? Of bijvoorbeeld werkzaam als advocaat of jurist voor levensmiddelenbedrijven? Dan is deze cursus speciaal voor jou ontwikkeld. Voorkennis van voeding en/of recht is een pré, maar de cursus is toegankelijk voor iedereen met minimaal HBO werk- en denkniveau.

Resultaat

Na de cursus beschik je over verdiepend inzicht op het gebied van Nederlandse (en Europese) voedselwetgeving. Je bent bekend met de actuele kennis en praktische inzichten betreffende de verschillende verordeningen. En je weet je weg te vinden binnen de wet- en regelgeving op het gebied van voedsel.

Data

7 & 8 november 2024

Locatie

**Fletcher Hotel de
Wageningsche Berg,
Wageningen**

Cursusleider

Prof.dr mr. Bernd van der
Meulen

Programma
manager

ir. Kees Kaffka

Onderwerpen

De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Algemene levensmiddelenverordening
- Aansprakelijkheid
- Levensmiddelenhygiëne
- Claims
- Etikettering
- Voedsel fraude
- Chemische contaminatie
- Additieven
- Biologische wetgeving
- Novel Foods
- Toezicht en handhaving
- Recalls en incident-management
- Voedselcontactmaterialen



Programma

Het programma omvat twee (volle) dagen met diverse lesblokken. Die lesblokken worden verzorgd door meer dan 10 deskundige sprekers van o.a.:

- **Normec Foodcare**
- **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit**
- **Wageningen University & Research**
- **Précon Consulting Group**
- **Van Traa**
- **European Institute for Food Law**
- **Eurowet**
- **Ploum**
- **Keuringsraad**

Er wordt waar mogelijk gewerkt met casuïstiek en er is ruimte voor discussie.

Zowel tijdens de ochtend als in de middag is er een korte pauze. Rond het middaguur is een lunch verzorgd.

Aansluitend op de eerste dag is een diner inbegrepen voor alle deelnemers, dit diner vindt plaats op de cursuslocatie: hotel de Wageningsche Berg. Dit vormt een uitstekende gelegenheid om te netwerken. Bijkomend voordeel is dat de deelnemers niet tijdens de spits hoeven te reizen en even kunnen bijkomen.

Aansluitend op de tweede dag is een borrel met hapjes verzorgd.

Vorbereiding

Deelnemers krijgen vooraf toegang tot Brightspace. Ter voorbereiding op de cursus wordt geadviseerd kennis te nemen van enkele korte video's die in Brightspace beschikbaar worden gesteld.

Praktische informatie



€ 1.895,- per persoon, inclusief cursusmateriaal, lunches, koffie/thee/water, diner (dag 1) en afsluitende netwerkborrel. Tevens inbegrepen: het cursus naslagboek *EU Food Law*



Max. 30 deelnemers



Op basis van aanwezigheid ontvang je na afloop een certificaat.

Inschrijven

Anmelden is mogelijk tot 31 oktober 2024, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via wur.nl/academy.

Maak eventueel gebruik van onderstaande QR-code:



Wageningen Academy

We ontwikkelen en organiseren cursussen voor professionals, op basis van Wageningen University & Research expertise.

Contact

wur.nl/academy

E continuingeducation@wur.nl

T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy