



Cursus

Voedselwetgeving

Deze cursus behandelt de structuur en hoofdzaken van de verschillende wetgevingen ten aanzien van voedsel, waaronder de algemene levensmiddelenverordening, aansprakelijkheid, levensmiddelenhygiëne, chemische contaminatie, verpakkingsmaterialen, voedsel fraude, additieven en etikettering. 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

5 & 6 oktober 2023

Locatie

**Fletcher Hotel de
Wageningsche Berg,
Wageningen**

Cursusleider

Prof.dr.mr. Bernd van der
Meulen, European Institute
for Food Law

Opzet en onderwerpen

De onderwerpen van de cursus worden door verschillende specialisten ingeleid, waarbij ruime gelegenheid zal zijn voor interactie en de koppeling naar de praktijk. De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Algemene levensmiddelenverordening (General Food Law)
- Aansprakelijkheid
- Levensmiddelenhygiëne
- Etikettering
- Voedsel fraude
- Chemische contaminatie
- Additieven
- Verpakkingsmaterialen



Programma

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

- Normec Foodcare
- Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
- Ministerie van Volksgezondheid (team Voedselveiligheid)
- Wageningen University & Research
- de 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 Wageningse Berg. 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.

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



€ 1.695,- per persoon, inclusief Cursusmateriaal, Cursus naslagboek *Handbook EU Food Law*, Lunches, koffie/thee/water, Diner (dag 1) en afsluitende netwerkborrel.

Mogelijkheid om deze cursus te combineren met de cursus *Farm to Fork Food Laws: what to expect?* op 26 oktober 2023, met een gecombineerde kortingsprijs € 2.100,-. Let op: deze cursusdag is in Engels.



Max. 30 deelnemers



Op basis van aanwezigheid ontvang je na afloop een certificaat.

Inschrijven

Aanmelden is mogelijk tot 22 september 2023, of als het maximaal aantal deelnemers is bereikt. Inschrijven kan via wur.nl/academy.

[Register](#)

Wageningen Academy

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

Contact

wur.nl/academy

E info.wageningenacademy@wur.nl

T (0)317 - 48 40 93



WURacademy



wageningenacademy



European Institute
for Food Law

Today's knowledge,
tomorrow's business