

Welke kwaliteitssystemen zijn van toepassing in de voedingssector?

6 NOVEMBER 2019

8u45 — 16u30

**KU LEUVEN
AULA VAN DE
TWEDE HOOFDWET
Thermotechnisch
Instituut
Kasteelpark
Arenberg 41,
3001 Heverlee**

Routebeschrijving:
zie <http://voeding.kvcv.be>



INSCHRIJVEN
<http://voeding.kvcv.be>

DEELNAME PRIJS

Leden KVCV: € 175

Niet leden: € 225

Studenten: € 100

(Lunch, abstracts en BTW
inbegrepen)

CONTACT

Beernaert.gam@skynet.be

Elk product of elke dienst is afhankelijk van 2 significante componenten: organisatie en technische competentie. Om deze componenten te beheersen is het aangewezen om een kwaliteitssysteem te ontwikkelen, te implementeren en continu te verbeteren om aan de wettelijke eisen en verzuchtingen van de klant te voldoen. Kwaliteitseisen kunnen verplicht opgelegd worden of vrijblijvend zijn en kunnen toegepast worden overeenkomstig internationaal erkende standaardnormen, leidraden of principes.

Welk kwaliteitssysteem kan er in de voedingssector toegepast worden? Hierbij is het belangrijk de diverse stappen in het proces te analyseren: ontwikkeling en onderzoek, het toepassen van niet-klinische veiligheidsstudies, klinische studies, productie, nazorg en conformiteitscontrole. Voor al deze stappen kunnen verschillende standaarden toegepast worden.

Om de bomen door het bos te zien, zullen verschillende experts diverse types van kwaliteitssystemen uitzetten met als doelstelling de deelnemers adequate informatie te verstrekken over het type kwaliteitssysteem in functie van het type activiteit dat binnen een organisatie, firma of laboratorium dient uitgevoerd te worden.

Aangezien het toepassen van kwaliteitssystemen een positieve impact heeft op de doeltreffendheid en efficiëntie van de activiteiten, de integriteit van de gegevens en van toepassing is op alle niveaus van de entiteit is deze studiedag vooral gericht naar opdrachtgevers, managers van voedingsbedrijven en laboratoria, onderzoekers, kwaliteitsmanagers, technisch personeel en archivariissen.

PROGRAMMA

- ◆ 8u45 Ontvangst met koffie
- ◆ 9u15 *Inleiding*, Rudy CALDERS, voorzitter KVCV-Voeding
- ◆ 9u30 *GLP en wederzijdse acceptatie van gegevens*, Hedwig BEERNAERT, EuroQAM
- ◆ 10u15 *Audits en kwaliteitsborgingsproblemen in GLP studies*, Hilde VAN DEN EYNDE, Janssen Pharmaceutica
- ◆ 11u00 Koffiepauze
- ◆ 11u30 *GMP in voedingsbedrijven: van het autocontrole-systeem tot certificatieschema's*, Eveline NOTEBAERT, Q-support
- ◆ 12u15 Lunch
- ◆ 13u30 *Autocontrole in de voedingsketen*, Jacques INGHELRAM, FAVV
- ◆ 14u15 *Conformiteitsbeoordeling en Accreditatie*, Maureen LOGGHE, BELAC
- ◆ 15u00 Koffiepauze
- ◆ 15u15 *Implementatie en valkuilen bij de toepassing van de nieuwe ISO 17025:2017 norm*, Jessy CLAEYS, ILVO
- ◆ 16u00 Panelgesprek, interactie tussen sprekers en deelnemers



**Vlaamse
overheid**

103^e activiteit van KVCV-Voeding met medewerking van Hedwig Beernaert (EuroQAM) (voorzitter studiedag), Rudy Calders (PIH), Hubert De Brabander (UGent), Jurgen Denys (BRUCEFO – MBHG), Inge Dirinck (SENSTECH), Tara Grauwet (KU Leuven), Mandy Lekens (FAVV), Daniel Lips (KU Leuven), Eveline Notebaert (Q-Support) en Rudy Senten (KVCV-Voeding).