

Food Safety Culture

Geldstroom	KIGO
Programma	Food Safety Culture
Titel	Food Safety Culture
Code	KIGO/2012/06-022
Looptijd	Van 1 februari 2013 tot 30 juni 2015
Contactpersoon	Gert Wim Stoffer
Penvoerder	CAH Vilentum
Subsidiebedrag	€109.800,00
Budget totaal	€173.820,00
Activiteit	Kennis & Innovatie
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Food safety through Food Safety Culture

Doelstelling

In de voedingsmiddelenbranche is er een verschuiving van traditioneel naar 'behavior-based food safety management'. Recente gebeurtenissen zoals de EHEC-uitbraak, tonen aan dat er nog steeds dingen mis gaan met voedselveiligheid. De Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) voert inspecties uit en probeert de juiste kennis en houding over te brengen op voedselproducenten. De NVWA en de Christelijke Agrarische Hogeschool (CAH) werken samen om studenten te leren wat het belang is van goede kwaliteitszorg en controle voor het voorkomen van voedselinfecties en -vergiftiging. Als onderdeel van de samenwerking voeren studenten bijvoorbeeld inspecties uit onder toezicht van de NVWA. Dit varieert van bezoeken aan snackbars en supermarkten tot aan audits bij het MKB.

Doel van het project is bewustzijn creëren bij mensen die met voedsel en voedselbereiding omgaan om zo risico's in voedselveiligheid te minimaliseren.

Subdoelen:

- Bij studenten in het groene onderwijs een houding bewerkstellingen waardoor zij in het bedrijfsleven voedselveiligheid vanzelf meenemen;
- Voedselveiligheidscompetenties ontwikkelen bij studenten en docenten door het aanbieden van geïntegreerde activiteiten in de vorm van een leergang;
- Een mentaliteit ontwikkelen waarbij bewustwording van eigen handelen en de consequenties daarvan in de voedingsketen uiteindelijk leiden tot totale voedselveiligheid voor alle burgers;
- Het ontwikkelen van (potentiele) werknemers die vanuit innerlijke overtuiging voedselveiligheid bovenaan in de bedrijfsuitvoering zetten. Goed voorbeeld doet goed volgen;
- De samenhang verduidelijken tussen volksgezondheid en cultuur, waarbij de door de CAH ontwikkelde 'Economy of Life'-code concrete invulling krijgt. De CAH heeft in haar "Economy of Life" vastgelegd dat genoemde leefregels en bijpassend gedrag vanuit een kritisch zelfbewustzijn en een lerende houding worden nagestreefd.

Werkwijze

Er worden verschillende activiteiten georganiseerd waarin mbo en hbo samen optrekken: Studenten gaan in een 'Smaakbrigade' bezoeken brengen aan restaurants, snackbars, slagerijen, supermarkten, loempiatenten, oliebollenkramen etc. De Smaakbrigade is een leerbedrijf binnen de mbo-opleiding. Hbo-studenten doen onderzoek bij meer complexere problemen omtrent microbiologie etc. die de Smaakbrigade opspoor. Dit zijn hbo-ers van CAH Dronten en Hogeschool Van Hall Larenstein in Wageningen en Leeuwarden. Door in de praktijk onderzoeken uit te voeren en aanbevelingen te doen, doen de leerlingen ervaring op in praktijksituaties. Door deel te nemen in de Smaakbrigade zien de studenten de problemen die bedrijven in de praktijk (kunnen) hebben. Zij leren oplossingen te zoeken en aanbevelingen te doen. Hbo- en mbo-studenten werken samen bij het oplossen van problemen en leren zo van elkaar.

Penvoerder is Christelijke Agrarische Hogeschool Dronten. Andere betrokken partijen zijn MBO Life Sciences (samenwerking AOC Friesland met Friesland College) en HBO Life Sciences & Technology (Hogeschool Van Hall Larenstein en NHL Hogeschool).

Resultaat

Toelichting GKC

Toelichting organisatie

Status	Gepubliceerd
Aangemaakt	25-6-2012 17:06:32
Laatst gewijzigd	11-7-2012 16:51:27
Laatst gewijzigd door	Martin Versteeg