



Masterclass Wetgeving Kruidenverwerking

Heb je reeds een opleiding herborist, gezondheidstherapeut, aromatherapeut,achter de rug en wil je er professioneel mee aan de slag gaan? Wel, dan kom je met allerlei reglementeringen in aanraking:

- ✓ Hoe zorg ik dat alle noodzakelijke gegevens om het etiket van mijn product staan?
- ✓ Welke activiteitscodes heb ik nodig in de KBO en zijn die gelinkt aan de activiteitscodes die ik nodig heb voor de aanvraag bij het FAVV?
- ✓ Wat is autocontrole en HACCP (light) en hoe implementeer ik dit concreet?
- ✓ Hoe zorg ik dat mijn grondstoffen traceerbaar zijn doorheen de voedselketen?
- ✓ Welke analyses zijn verplicht en welke niet?
- ✓ Hoe zit het met bacteriologie en de opvolging ervan?
- ✓ Allergenen en de opvolging ervan tijdens mijn productieproces
- ✓ Hoe onderbouw ik een notificatiedossier?
- ✓ Welke claims mogen er al dan niet op mijn product?

Een dagopleiding die een must is voor eenieder die professioneel aan de slag wil met kruidenverwerking en –verkoop.