



Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD:

- Opstellen van een voedselveiligheidsplan
- ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO-normen
- Rol van de kwaliteitsmanager
- Introductie HACCP
- Voedselveiligheid
- Leiderschap
- Kwaliteitskosten

Doel van de opleiding

1. Het opleiden van een kwaliteitsmanager in de praktijk voor Food
2. Het aanreiken van tools om als kwaliteitsmanager in een bedrijf te functioneren.
3. De cursist is na deze opleiding in staat om een voedselveiligheidsmanagementsysteem op te zetten, te onderhouden en te verbeteren in het bedrijf
4. De deelnemer is in staat om de standaarden toe te passen in de praktijk
5. De deelnemer is in staat om een voedselveiligheidsteam aan te sturen in het bedrijf.

Opzet van de opleiding

- Online
- Individuele- en groepsopdrachten (optioneel) (20% van score)
- Lesmateriaal:
 - Powerpointsheets,
 - ISO-normen (zelf aanschaffen)
- Examen:
 - Open vragen, multiple-choice, case study
 - score: > 7 (80%)

**Indien geen examen: Certificaat van deelname*

**Indien examen behaald. Certificaat met goed gevolg*

CERTIFICAAT

Nationaal erkend certificaat SSB (mits 70% aanwezig volledige les)



SCHEDULE: LECTURES-online (ZOOM)

KMS FOOD 16 Okt 2023 - 07 Feb 2024

| Les | Omschrijving | Datum |
|-----------------------------------|--|----------|
| Les 1 | Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan | 16-10-23 |
| Les 2A | Training Basis hygiene | 23-10-23 |
| Les 3A | Training Basis hygiene | 30-10-23 |
| | Nationale etiketteringsvereisten | 30-10-23 |
| Les 4 | Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1) | 06-11-23 |
| Les 5 | Start ISO22000 incl. SWOT analyse | 13-11-23 |
| Les 6 | Planning ISO22000:2018 (H5/6/7) | 20-11-23 |
| Les 7 | Training HACCP (H8) /ISO 22000:2018 (H8)** | 27-11-23 |
| Les 8 | Training HACCP (H8) | 29-11-23 |
| Les 9 | Training ISO22000:2018 (8 (vervolg), 9/10) | 04-12-23 |
| Les 10 | Budgetteren (kwaliteitskosten) | 11-12-23 |
| BREAK | | |
| Les 11 | Praktijkdag / herhaling | 11-01-24 |
| Les 12 | Bedrijfsbezoek | 18-01-24 |
| Les 13A | Examen | 25-01-24 |
| Les 13B | Her-Examen | 29-01-24 |
| Les 14 | Terugkomdag (Certificaat uitreiking) | 01-02-24 |
| * Wijzigingen voorbehouden | | |

| Milestones | FOOD | % Cijfer |
|--|--|----------|
| Uitwerken opdrachten: - HACCP - Project plan - Algemeen | 29-11-2023 06-01-2024 11-01-2024 | 20% |
| Bedrijfsbezoek | 18-01-2024 | |
| Examen | 25-01-2024 | 80% (>7) |
| Totaal | | 100% |