



2026

Training Kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-Food)

COURSE OVERVIEW

SURINAAMS STANDAARDEN BUREAU

Paramaribo, November 2026

Inleiding

De training “Kwaliteitsmanager in de Praktijk”, verzorgd door het **Surinaams Standaarden Bureau (SSB)** in samenwerking met **Multi Certifications**, helpt toekomstige professionals in de food- en non-foodsector om kwaliteitsmanagement concreet en effectief toe te passen. Tijdens deze training leert u niet alleen wat een KMS inhoudt, maar ook hoe u dit effectief kunt implementeren en benutten binnen uw organisatie.

In een steeds competitievere markt is kwaliteit niet langer een keuze, maar een vereiste. Een goed ingericht kwaliteitsmanagementsysteem (KMS) helpt organisaties en bedrijven om producten en diensten consequent te leveren die voldoen aan wettelijke eisen en klantverwachtingen. Het stelt bedrijven in staat processen te optimaliseren, risico's te beheersen en de klanttevredenheid te verhogen.

Een goed functionerend KMS kan een organisatie veel voordelen bieden: van het verbeteren van de interne efficiëntie en het reduceren van fouten tot het versterken van het imago en het vergroten van klantvertrouwen. Het is daarmee een essentieel instrument voor duurzame groei en succes in uw sector.

Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD	KMS NON-FOOD
• Opstellen van een voedselveiligheidsplan	• Opstellen van een Quality plan
• ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO-normen	• ISO 9001:2015/ Relatie met andere ISO-normen
• Rol van de kwaliteitsmanager	• Rol van de kwaliteitsmanager
• Introductie HACCP	• Kwaliteitsmodel volgens PDCA cycle
• Voedselveiligheid	• Risico- analyse en beheersmaatregelen (performance en continue verbetering)
• Leiderschap	• 5s System
• Kwaliteitskosten	• Kwaliteitskosten

Doel van de opleiding

- Het opleiden van een kwaliteitsmanager die de rol effectief vervult in zowel food- als non-foodorganisaties
- De deelnemer is in staat een kwaliteits- en/of voedselveiligheidsplan op te stellen en te implementeren
- De deelnemer is in staat de risico's te herkennen, documentatie en processen correct te beheren en waarborgen
- Leiderschap toe te passen bij het aansturen van kwaliteits- en voedselveiligheidsprocessen
- Kwaliteitskosten te analyseren en te beheersen om efficiëntie en effectiviteit te verhogen

KMS 9 November 2026 - 22 Januari 2027

Opzet van de opleiding

- Online
- Interactieve presentaties
- Individuele- en groepsopdrachten (Praktische oefeningen en casestudies (20% van score))
- Lesmateriaal:
- ISO-normen (zelf aanschaffen)
- Examen:
 - Open vragen en casussen
 - Score: > 7 (80%)

*Indien geen examen is afgelegd: **certificaat van deelname**

*Indien het examen met succes is afgelegd: **certificaat van succesvolle afronding**

Schema Lessen: online (ZOOM)

Kwaliteitsmanager in de praktijk FOOD

Trainingsduur: 09 November 2026-22 Januari 2027

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk/ Projectplan	09-11-26
Les 2A	Training Basis hygiëne (Voedselveiligheid)**	13-11-26
Les 3A	Training Basis hygiëne (Voedselveiligheid)**	16-11-26
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	20-11-26
Les 5	Start ISO 22000 algemeen norm kennis (H1 t/m 4)	23-11-26
Les 6	Planning ISO22000:2018 (H5/6/7) **	27-11-26
Les 7	Training HACCP (H8)/ISO 22000:2018 (H8) **	30-11-26
Les 8	Training HACCP/ISO 22000 (vervolg H8)	04-12-26
Les 9	Training ISO22000:2018 (H9/10)	07-12-26
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	14-12-26
	Nationale etiketteringsvereisten	
Les 11	Herhaling & inleveren Projectplan	18-12-26
Les 12	Bedrijfsbezoek	08-01-27
Les 13A	Examen	12-01-27
Les 13B	Herexamen	15-01-27
	Terugkomdag (Online Certificaat uitreiking)	22-01-27
* Wijzigingen voorbehouden		

** Aparte trainingen KMS FOOD

TRAINING	Data
Voedselveiligheid	13 en 16 november 2026
HACCP	30 november en 04 december 2026
ISO 22000:2018	23, 27 & 30 november en 04 & 07 december 2026

KMS 9 November 2026 - 22 Januari 2027

Kwaliteitsmanager in de praktijk NON-FOOD

Trainingsduur: 10 November 2026 - 22 Januari 2027

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk/ Projectplan	10-11-26
Les 2B	Training 5S en Quality	12-11-26
Les 3B	Training 5S en Quality (uitwerken opdrachten Les 1	17-11-26
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	19-11-26
Les 5	Start ISO 9001 algemeen norm kennis incl. SWOT-analyse (H1 t/m 5)	24-11-26
Les 6	Start Risico analyse & ISO 9001:2015 (H6)	26-11-26
Les 7	Training Risico analyse/ISO 9001:2015 (vervolg H6) **	01-12-26
Les 8	Training ISO9001:2015 (H7/8)	03-12-26
Les 9	Training ISO 9001:2015 (9/10)	08-12-26
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	15-12-26
	Nationale etiketteringsvereisten	
Les 11	Herhaling & inleveren projectplan	17-12-26
Les 12	Bedrijfsbezoek	07-01-27
Les 13A	Examen	12-01-27
Les 13B	Herexamen	15-01-27
	Terugkomdag (Online Certificaat uitreiking)	22-01-27
*Wijzigingen voorbehouden		

**Aparte trainingen KMS NON-FOOD

Training	Data
ISO 9001:2015	24 & 26 november, 01, 03 & 08 december 2026
Risicoanalyse	26 november en 01 december 2026

Milestones	FOOD	NON-FOOD	% Cijfer
Uitwerken opdrachten: -project plan -HACCP -Algemeen -Training 5S en Quality	20-11-2026 30-11-2026 23-11-2026 13-11-2026	19-11-2026 24-11-2026 12-11-2026	20%
Bedrijfsbezoek	08-01-2027	07-01-2027	
Examen	12-01-2027	12-01-2027	80% (>7)
Her-examen	15-01-2027	15-01-2027	
Certificaat uitreiking	22-01-2027	22-01-2027	
Totaal			100%

CERTIFICAAT

Na succesvolle afronding ontvangen de deelnemers een Nationaal erkend certificaat met succes behaald namens SSB en een certificaat van deelname van Multi Certifications. (Mits 70% aanwezig volledige les)

Contact

SSB	Multi Certifications Suriname N.V.
De heer Wienai Sardjoe Head of CA&C Phone: +5977253130 Email: w.sardjoe@ssb.sr	De heer Ricardo Inge Trainer / consultant Phone: +31 6 58823888 Email: info@multi-certifications.com
De heer Denzel Ritfeld Trainingscoördinator Phone: +5978628683 Email: training@ssb.sr	