



2024

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

COURSE OVERVIEW

SURINAAMS STANDAARDEN BUREAU

**Paramaribo, November 2024**

# KMS 04 November 2024 – 07 Februari 2025

## Inleiding

Het Surinaams Standaarden Bureau (SSB) verzorgt in samenwerking met SLIM Quality Consulting Group een online opleiding "Kwaliteitsmanager in de praktijk" voor zowel de Food als Non-Food sector.

Een kwaliteitsmanagementsysteem (ook wel KMS) is een systeem dat de organisatie helpt om op een systematische, transparante en effectieve manier de kwaliteit van de gehele bedrijfsvoering te waarborgen en in dit proces continu verbeteringen aan te brengen.

Met het juiste systeem kan de organisatie namelijk de kwaliteit beter waarborgen voor haar klanten. De organisatie maakt het kwaliteitsmanagementsysteem efficiënter en transparanter en wordt het makkelijker om aan alle eisen en voorwaarden omtrent kwaliteitsmanagement te voldoen. Dit is een gouden kans om als organisatie te profiteren van de juiste training.

## Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD	KMS NON-FOOD
<ul style="list-style-type: none"><li>Opstellen van een voedselveiligheidsplan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Opstellen van een Quality plan</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO normen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>ISO 9001:2015/ Relatie met andere ISO normen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Rol van de kwaliteitsmanager</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rol van de kwaliteitsmanager</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Introductie HACCP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kwaliteitsmodel volgens PDCA cycle</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Voedselveiligheid</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Risico- analyse en beheersmaatregelen (performance en continue verbetering)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Leiderschap</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>5s System</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kwaliteitskosten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kwaliteitskosten</li></ul>

## Doel van de opleiding

1. Het opleiden van een kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-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 kwaliteits-/voedselveiligheidsmanagement systeem 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 kwaliteits-/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*

## KMS 04 November 2024 – 07 Februari 2025

Schema Lessen: online (ZOOM)

### Kwaliteitsmanager in de praktijk FOOD

Trainingsduur : 04 november 2024- 07 februari 2025

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	04-11-24
Les 2A	Training Basis hygiëne/ Voedselveiligheid **	11-11-24
Les 3A	Training Basis hygiëne/ Voedselveiligheid **	13-11-24
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	18-11-24
Les 5	Start ISO 22000:2018 incl. SWOT analyse	27-11-24
Les 6	Planning ISO 22000:2018 (H5/6/7)**	29-11-24
Les 7	Training HACCP (H8)/ISO 22000:2018 (H8)**	02-12-24
Les 8	Training HACCP (H8)	04-12-24
Les 9	Training ISO 22000:2018 (8 (vervolg), 9/10)	09-12-24
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	13-01-25
	Nationale etiketteringsvereisten	13-01-25
Les 11	Praktijk dag / herhaling	20-01-25
Les 12	Bedrijfsbezoek	4 <sup>e</sup> week Jan 2025
Les 13A	Examen	27-01-25
Les 13B	Herexamen	31-01-25
Les 14	Terugkomdag (Certificaat uitreiking)	07-02-25
<b>* Wijzigingen voorbehouden</b>		

### \*\*Aparte trainingen KMS FOOD

TRAINING	Data
Voedselveiligheid (2 dagen)	11 en 13 november 2024
HACCP (2 dagen)	02 en 04 december 2024
ISO 22000:2018 (4 dagen)	27 & 29 november en 02 & 09 december 2024

## KMS 04 November 2024 – 07 Februari 2025

### Kwaliteitsmanager in de praktijk NON-FOOD

Trainingsduur : 04 november 2024-07 februari 2025

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	04-11-24
Les 2B	Training 5S en Quality	12-11-24
Les 3B	Training 5S en Quality (uitwerken opdrachten Les 1	14-11-24
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	19-11-24
Les 5	Start ISO 9001:2015 incl. SWOT analyse	26-11-24
Les 6	Planning ISO 9001:2015 (4/5/6/7)**	28-11-24
Les 7	Training Risico analyse/ISO 9001:2015 (8)**	03-12-24
Les 8	Training Risico analyse**	05-12-24
Les 9	Training ISO 9001:2015 (9/10)	10-12-24
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	13-01-25
	Nationale etiketteringsvereisten	13-01-25
Les 11	Praktijk dag / herhaling	21-01-25
Les 12	Bedrijfsbezoek	4 <sup>e</sup> week Jan 2025
Les 13A	Examen	27-01-25
Les 13B	Herexamen	31-01-25
Les 14	Terugkomdag (Certificaat uitreiking)	07-02-25
<b>*Wijzigingen voorbehouden</b>		

### \*\*Aparte trainingen KMS NON-FOOD

Training	data
Risico analyse	03 en 05 december 2024
ISO 9001:2015 (4 dagen)	26 & 28 November en 03 & 10 December 2024

Milestones	FOOD	NON-FOOD	% Cijfer
uitwerken opdrachten : -project plan -HACCP -Algemeen -Training 5S en Quality	18-11-2024	19-11-2024	20%
Bedrijfsbezoek (1)	TBD		
Bedrijfsbezoek (2)	4 <sup>e</sup> week Jan 2025	4 <sup>e</sup> week jan 2025	
Examen	27-01-2025	27-01-2025	80% (>7)
Her-examen	31-01-2025	31-01-2025	
Certificaat uitreiking	07-02-2025	07-02-2025	
Totaal			100%

### CERTIFICAAT

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

## KMS 04 November 2024 – 07 Februari 2025

### Projectorganisatie

#### Contact

<b>SSB</b>	<b>SLIM Consultancy</b>
De heer Wienai Sardjoe Trainingscoördinator Phone: +5977253130 Email: <a href="mailto:w.sardjoe@ssb.sr">w.sardjoe@ssb.sr</a>	Mevrouw Sharon Mac Donald Trainer / consultant Phone: +597 859 3033 Email: <a href="mailto:foodtrainingen.ssb@gmail.com">foodtrainingen.ssb@gmail.com</a>
Mevrouw Sherita Neslo Administrative Officer Phone: +597 499928/ 499929 Email: <a href="mailto:s.neslo@ssb.sr">s.neslo@ssb.sr</a>	Mevrouw Amanda Sheombar Trainer / consultant Phone: +597 8100730 Email: <a href="mailto:ssb.kmsopdrachten@gmail.com">ssb.kmsopdrachten@gmail.com</a>