

## Cursusteksten en onderwijsvorm

Een cursustekst wordt tijdens de lessen ter beschikking gesteld. De theoretische achtergrond wordt aan de hand van praktische opdrachten en cases uitgewerkt.

## Opleidingsduur

De volledige navorming omvat dertien halve dagen (vrijdagvoormiddag). Zij start op vrijdag 24 september 2010 en eindigt op vrijdag 24 december 2010 (vrijdag 5 november 2010 is er geen les). De lessen starten om 8.30u. en eindigen om 12.45u. (module 1 telkens van 8.30u. tot 10.30 u., module 2 telkens van 10.45u. tot 12.45u.)

## Certificatie en creditattest

Na afloop ontvangen de deelnemers een attest.

Na het behalen van dit attest kunnen houders van een diploma secundair onderwijs zich binnen de PHL inschrijven voor een examencontract voor de opleidingsonderdelen kwaliteitsmanagement (3 studiepunten) en Voedselveiligheid (3 studiepunten) en ontvangen een officieel creditattest van de PHL voor de opleidingsonderdelen waarvoor zij geslaagd zijn.

## Evaluaties deelnemers vorige edities

"De module kwaliteitsmanagement vond ik verbazend interessant.

Een volledige benadering van kwaliteit die iemand uit de praktijk normaal gesproken niet krijgt."

"Ik ben nu beter gewapend om het HACCP plan in het bedrijf aan te passen. Ik heb zeker ook een andere kijk gekregen op kwaliteitsmanagement."

"Voor mij was het meest interessante aspect van deze cursus de wetenschappelijke kennis die nodig is om voedingsdeskundigen meer achtergrond te geven, zodat de wetgeving in de praktijk kan omgezet worden."

## Doelgroep

Deze opleiding richt zich tot iedereen die in de voedingssector betrokken is met het kwaliteitsmanagement van het bedrijf, of hoopt in een dergelijke functie aan de slag te kunnen gaan. De opleiding staat open voor elke geïnteresseerde die beroepservaring in of basiskennis van levensmiddelenverwerking heeft of wenst te verwerven.

## Praktische informatie

### Inschrijvingen

Inschrijven kan via de website [www.phl.be/congress](http://www.phl.be/congress)

### Prijs

Het inschrijvingsgeld bedraagt 450 euro voor beide modules. Per module bedraagt het inschrijvingsgeld 275 euro. Het inschrijvingsgeld omvat de cursusteksten, toegang tot het elektronisch leerplatform en koffie tijdens de pauze.

Betalingen via opleidingscheques van het Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap en via KMO-portefeuille worden aanvaard.

### Bijkomende inlichtingen

Ir. Johan Vandercappellen

t | 011 24 92 10

m | 0479 79 07 82

e | [jvandercappellen@mail.phl.be](mailto:jvandercappellen@mail.phl.be)

### Locatie

Provinciale Hogeschool Limburg

dpt. PHL-Bio

Universitaire Campus

Gebouw E - lokaal C1

3590 DIEPENBEEK

t | 011 24 92 10

f | 011 24 92 01



dpt. PHL-Bio

permanente vorming

# KWALITEITSMANAGEMENT en VOEDSELVEILIGHEID

voor medewerkers uit de voedingssector

10 | 11





## Korte omschrijving

Kwaliteitsmanagement is een essentieel element van de bedrijfsvoering en de productieprocessen in de voedingsindustrie. Allerhande lastenboeken en kwaliteitsborgingsystemen volgen elkaar pijlsnel op. ISO9000, HACCP, BRC, IFS, ISO22000, ACS, ... zijn termen waar iedereen wel al van gehoord heeft. Ook de overheid laat van zich horen. De wetgeving op autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen is nog maar net ingegaan of begin vorig jaar werden ook de aangepaste allergenenwetgeving en de nieuwe hygiënerichtlijn van kracht.

Na het volgen van deze opleiding zullen de deelnemers een stevige basis hebben om een eigen kwaliteitsmanagementsysteem uit te bouwen dat enerzijds voldoet aan de eisen van de wetgeving inzake voedselveiligheid en anderzijds invulling geeft aan de klantenverwachtingen.

De cursus is opgebouwd uit twee parallellopende modules. In de eerste module **Voedselveiligheid** worden de aspecten behandeld die typisch zijn voor kwaliteitszorg in de voedingsindustrie.

In de tweede module **Kwaliteitsmanagement** wordt dieper ingegaan op technieken en systemen van kwaliteitsmanagement in het algemeen.

## Programma

### Module 1: Voedselveiligheid

#### Deel 1: HACCP

1. Voedselveiligheid, een probleem
2. Voedselverontreiniging en preventieve maatregelen
3. Risicoanalyse
4. HACCP: een preventieve aanpak om veilig voedsel te garanderen

#### Deel 2: Wettelijke aspecten

5. Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)
6. General Food Law
7. Hygiënewetgeving

#### Deel 3: Industriële standaarden voor voedselveiligheid

8. Certificeerbare standaarden BRC – IFS – ISO22000

#### Deel 4: Ondersteunende systemen

9. Structuur en indeling van een voedselproductiebedrijf
10. Persoonlijke hygiëne
11. Hygiënisch ontwerp van installaties
12. Smeermiddelen
13. Reiniging en desinfectie
14. Ongediertebestrijding
15. Traceerbaarheid
16. Productbescherming: productvreemde delen
17. Recall

### Module 2: Kwaliteitsmanagement

#### Deel 1: Inleidende begrippen

1. Wat is kwaliteit
2. Historisch overzicht kwaliteitszorg
  - a. drie generische kwaliteitszorgsystemen
  - b. van kwaliteit als een probleem naar kwaliteit als strategisch wapen in de concurrentiestrijd
  - c. belangrijkste kwaliteitsgoeroes en hun ideeën: Deming, Juran, Crosby, Ishikawa

#### Deel 2: Kwaliteitstechnieken

3. Probleemanalyse mbv de 7 tools van Deming
4. Aanvullende tools
  - a. Doelstellingenmatrix
  - b. Kwaliteitskosten: PKF-model
  - c. Tools gebaseerd op de normaalverdeling: NPP, Stratificatie, Cp / Cpk, 6-sigma
5. Procesbeheersing d.m.v. regelkaarten
  - a. Doel van regelkaarten
  - b. Regelkaarten voor meetbare grootheden
  - c. Regelkaarten voor attributen
6. Lotcontrole mbv A.Q.L.-gebaseerde steekproefsystemen
7. Kalibratie en Meetsysteemanalyse

#### Deel 3: Systemen van kwaliteitszorg

8. Structuur van een kwaliteitssysteem
9. Schrijven van procedures en instructies
10. De ISO9000-normen
11. ISO17025 – kwaliteitssysteem voor labo's
12. Het EFQM-model