

Voorbeeld kwaliteitshandboek



Part of Normec Foodcare

Inleiding

In dit blad zie je voorbeelden van een online kwaliteitshandboek. Uiteraard is de indeling en inhoud volledig naar eigen wens samen te stellen.

Voorbeelden mappenstructuur

Voorbeeld 1: Indeling per soort document

Handboek De Maaltijden Fabriek [Terug naar overzicht](#)



Voorbeeld 2: Indeling per afdeling

Handboek De Maaltijden Fabriek (indeling afdelingen) [Terug naar overzicht](#)



Inhoudsopgave

Mijn handboeken: [Mijn handboeken](#) > manual: [De Maaltijden Fabriek](#)

Handboek De Maaltijden Fabriek [Terug naar overzicht](#)




Code	Titel	Datum	Versie
Overzichten			
Kwaliteit			
OV-000.01	Bedrijfsinformatie	16-09-2019	22
OV-000.02	Organogram, incl. functielijst	16-03-2018	10
OV-013.10	Onderhoudsplan	06-11-2018	6
OV-013.20	Kalibratie van meetmiddelen	05-02-2018	7
OV-017.10	Schoonmaakplan	03-10-2017	6
OV-020.10	Jaarplanning	07-09-2018	8
Werkinstructies			
Kwaliteit			
WI-100.01	Handen wassen	24-07-2017	8
WI-110.01	Hygiëneregels in productie- en opslagruimten	20-05-2019	18
Ontvangst			
WI-210.10	Ontvangst goederen	17-10-2019	31
Samenstellen			
WVS002	NC Werkoorschrift	05-10-2018	2
Verpakken			
WI-110.01	Metaaldetectie	24-07-2018	7
WI-510.10	Verpakken	06-09-2018	8
Expeditie			
WI-310.10	Opslag	08-06-2015	9

Online document

Voorbeeld 1: Document met online video

Handboek De Maaltijden Fabriek [Terug naar overzicht](#)



	Versienummer: 8	Documentnummer: 1032	Opgesteld door: QA-manager DMF
	Versiedatum: 24-07-2017	Documentcode: WI-100.01	Goedgekeurd door: QA-manager DMF
	Handen wassen		

Instructie handen wassen

Om hygiënisch te kunnen werken, dien je op de volgende momenten altijd je handen te wassen en desinfecteren:

- bij het betreden van de productie- en opslagruimten
- na de pauzes
- na toiletgebruik
- na niezen, hoesten, snuiten van de neus
- na het weggooien van afval
- na het aanraken van vervuilde materialen of oppervlakken
- na wisselen van "vuile" naar "schone" werkzaamheden
- wanneer deze vies zijn geworden

Volg de volgende stappen bij het wassen en desinfecteren van je handen:

- Maak je handen nat
- Pak wat zeep uit de zeepdispenser
- Wrijf je handen goed in
- Wrijf je vingertoppen goed in
- Wrijf de zeep goed tussen de vingers
- Spoel je handen af
- Droog zorgvuldig met schoon handdroogpapier
- Gooi het papier weg
- Wrijf je handen, vingertoppen en vingers in met desinfectiemiddel
- Laat je handen goed drogen


Bekijk onderstaand filmpje voor een uitvoerige uitleg over het wassen van de handen. Volg deze instructie te allen tijde op.



Voorbeeld 2: Document met links naar andere documenten

Handboek De Maaltijden Fabriek [Terug naar overzicht](#)



	Versienummer: 5	Documentnummer: 1117	Opgesteld door: Kwaliteitsmedewerker DMF
	Versiedatum: 03-04-2017	Documentcode: PR-011.10	Goedgekeurd door: QA-manager DMF
	Hygiëneregels		

1. Doel

Het op de juiste wijze waarborgen dat hygiëneregels binnen De Maaltijden Fabriek voldoende worden nageleefd door alle vaste medewerkers en uitzendkrachten.

2. Verantwoordelijke en uitvoerder

Verantwoordelijken: Directie, Kwaliteitsmanager

Uitvoerders: Leidinggevendenden per afdeling, Kwaliteitsmedewerker.

3. Werkwijze

Hygiëneregels

De hygiëneregels voor het betreden van productie- en opslagruimten zijn vastgelegd in [WI-110.01 Hygiëneregels in productie- en opslagruimten](#). Iedere medewerker en uitzendkracht van De Maaltijden Fabriek dient volledig op de hoogte te zijn van de geldende hygiëneregels en dienen deze dan ook voor aanvang van werkzaamheden te hebben gelezen en ondertekend.

De hygiëneregels worden tevens uitgebreid uitgelegd in de E-learning Basiscursus Hygiëne en HACCP. Iedere vaste medewerker en uitzendkracht dient voor aanvang van werkzaamheden te zijn geslaagd voor deze cursus.

Controle

Tweemaal per maand wordt door middel van een Inspectieronde Persoonlijke Hygiëne gecontroleerd of de hygiëneregels binnen de organisatie voldoende worden nageleefd. De inspecties worden gelopen aan de hand van het digitale inspectiesysteem CareNet. Rapportages en statistieken naar aanleiding van gelopen inspecties, alsook de inspectieplanning zijn te allen tijde terug te vinden in CareNet.

4. Verwijzingen

[Werkinstructie WI-110.01](#)

CareNet E-learning module - Basiscursus HACCP

CareNet Inspectie module - Persoonlijke hygiëne inspectie P008

De Maaltijden Fabriek

Overzicht van verlopen documenten

Verlopen documenten

Verlopen 10		Overzicht doorzoeken						
Titel	Laatste versie	Versie	Verloopt op	Nummer	Code	Status		
Ontvangst goederen	02-06-2015	3	18-10-2017	1124	PO-210.00	Verlopen		
Systeeminformatie	17-03-2014	9	19-10-2018	1043	PR-001.10	Verlopen		
Organogram, incl. functielijst	07-03-2014	10	18-10-2018	1029	OV-000.02	Verlopen		
Verificatie (Kopie)	07-03-2014	10	18-10-2018	1149	PR-009.20	Concept		
Verificatie	07-03-2014	10	18-10-2019	1030	PR-009.20	Verlopen		
Verpakken	07-03-2014	8	31-12-2018	1025	WI-510.10	Verlopen		
Jaarplanning	27-03-2014	8	01-08-2019	1088	OV-020.10	Verlopen		
NC Werkoorschrift	07-09-2017	2	07-09-2019	1147	WVS002	Verlopen		
Hygiëneregels in productie- en opslagruimten	27-07-2015	18	01-06-2019	1144	WI-110.01	Verlopen		
Handen wassen	07-03-2014	8	01-10-2019	1032	WI-100.01	Verlopen		

Per pagina: 10, 20, 50



Normec CareNet Online

Balkweg 3

5232 BT Den Bosch

 **Volg ons op LinkedIn**

Normec CareNet Online is part of Normec Foodcare



Normec
CareNet Online