

Keuzedeel mbo

Interne auditor voedingsindustrie

Code

K1325

Ontwikkeld door: SBB in samenwerking met onderwijs en bedrijfsleven
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

1. Algemene informatie

D1: Interne auditor voedingsindustrie

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Onderwijsinstellingen kunnen, onder specifieke voorwaarden, in de derde leerweg een certificaatgerichte opleiding aanbieden voor een keuzedeel dat na 1 augustus 2020 is vastgesteld. Zie vragen 7 en 17 van de veelgestelde vragen veranderaanpak (<https://kwalificatiestructuur-mijn.s-bb.nl/vragen/verander>).

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

In de voedingsindustrie werkt men met procedures, werkinstructies en registratieformulieren. Om het productieproces te optimaliseren wordt dit regelmatig gecontroleerd middels interne audits. Daarmee voldoet de voedingsindustrie aan de eisen van kwaliteits- en voedselveiligheidscertificaten. Voorheen werden de interne audits vooral uitgevoerd door medewerkers van de afdeling kwaliteit, maar het aantal vacatures voor kwaliteitsmedewerkers is enorm. Volgens vacaturesite Indeed zijn er meer dan 3000 vacatures op dit deel terrein van kwaliteitszorg en audits (februari 2023). Steeds vaker worden interne audits uitgevoerd door medewerkers die werkzaam zijn in de productie. Zij hebben al kennis van de procedures in het bedrijf, maar mogen van de certificerende instanties pas ingezet worden als auditor als ze daarvoor een training hebben gevolgd. Het gevaar dreigt dat bedrijven niet meer kunnen voldoen aan de eisen van kwaliteits- en voedselveiligheidscertificaten, omdat er niet voldoende getrainde medewerkers zijn om de interne audits uit te voeren. Dit resulteert in een scholingsbehoefte op het taakgebied van het professioneel uitvoeren van interne audits in de voedingsindustrie. Door het keuzedeel Interne auditor voedingsindustrie in te zetten voor bijscholing van werkenden en werkzoekenden kan aan deze scholingsbehoefte worden voldaan.

Zelfstandige betekenis

Na het volgen van het keuzedeel Interne auditor voedingsindustrie zijn werkenden en werkzoekenden breder inzetbaar in de voedingsindustrie, op het taakgebied van het professioneel uitvoeren van interne audits.

Doelgroep

Werkenden en werkzoekenden in de voedingsindustrie met een niveau 3/4 opleidingsachtergrond in (proces)technologie of kwaliteitsbewaking die kennis, vaardigheden en training missen op het gebied van het professioneel uitvoeren van interne audits in de voedingsindustrie.

Ingangsdatum certificaat

29-04-2023

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Dit keuzedeel is ontwikkeld bij de kwalificaties Vakbekwaam medewerker en Vakexpert voeding en technologie en bij de kwalificatie Vakexpert voeding en voorlichting. Het keuzedeel is ontwikkeld voor het initieel onderwijs, maar ook geschikt voor bijscholing van werkenden in de voedingsindustrie. Voor dit keuzedeel is een lesprogramma ontwikkeld door Vonk onderwijsgroep.

Relevantie van het keuzedeel

In de voedingsindustrie werkt men volgens procedures, met werkinstructies en registratieformulieren. Om het productieproces te optimaliseren wordt dit regelmatig gecontroleerd middels interne audits. Voorheen werden interne audits vooral uitgevoerd door medewerkers van de afdeling kwaliteit. Steeds vaker worden interne audits uitgevoerd door medewerkers die werkzaam zijn in de productie. Het professioneel uitvoeren van interne audits geeft een meerwaarde op de arbeidsmarkt. Dit keuzedeel is derhalve relevant voor beroepsbeoefenaren in opleiding.

Beschrijving van het keuzedeel

D1: Interne auditor voedingsindustrie

Dit keuzedeel gaat over het professioneel uitvoeren van een interne audit in de voedingsindustrie. Dit omvat de voorbereiding en de uitvoering van de audit en daarnaast de rapportage en presentatie voor de opdrachtgever.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Zorgdragen voor interne audit in de voedingsindustrie

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt het productieproces met behulp van interne audits en komt op basis van de uitslag met adviezen om het productieproces te optimaliseren. Hij/zij communiceert met en corrigeert zo nodig collega's op de werkvloer, waarbij een goede of minder goede relatie met deze collega's de uitvoering van de audit niet mag beïnvloeden. Afwijken van procedures en werkinstructies kan gevaar opleveren voor de voedselveiligheid of ten koste gaan van de kwaliteit van het product. Hij/zij beschikt over kennis van het beheersen van het productieproces in de voedingsindustrie en koppelt deze aan zijn/haar waarnemingen. Hij/zij beschikt over communicatieve vaardigheden om instructies te geven en feedback.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende en adviserende rol. Hij/zij is verantwoordelijk voor het eigen werk. Hij/zij werkt zelfstandig en rapporteert aan de opdrachtgever. Hij/zij spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat risico's met zich meebrengt op het gebied van Arbo, milieu, voedselveiligheid, gezondheid en/of kwaliteit.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van geldende wetgeving in de voedingsindustrie
- heeft kennis van geldende zorgsystemen
- heeft specialistische kennis van evaluatiesystemen
- heeft specialistische kennis van verbeterprocessen (Deming cirkel)

- kan adviseren over het optimale productieproces
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan communiceren met betrokkenen
- kan feedbackvaardigheden toepassen in relatie tot een interne audit
- kan werken volgens planning, protocol, richtlijnen

D1-K1-W1: Bereidt de audit voor

Omschrijving

De (beginnend) beroepsoefenaar maakt in opdracht een auditplan. Hij/zij stelt in overleg met de opdrachtgever het thema en het doel van de interne audit vast. Hij/zij analyseert de relevante procedures, werkinstructies en registratieformulieren en maakt een auditvragenlijst. Hij/zij plant de audit en maakt afspraken met relevante afdelingen.

Resultaat

Het auditplan is opgesteld met een vragenlijst en een planning.
Er zijn afspraken gemaakt met betrokkenen.

Gedrag

De beginnend beroepsoefenaar:

- maakt een realistische tijdsplanning voor de uitvoering van de audit;
- analyseert zorgvuldig de relevante procedures, werkinstructies en registratieformulieren;
- stelt een duidelijke, doelgerichte auditvragenlijst op;
- maakt duidelijke afspraken met betrokkenen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Analyseren, Onderzoeken, Plannen en organiseren

D1-K1-W2: Voert de audit uit

Omschrijving

De beginnend beroepsoefenaar observeert en interviewt medewerkers in het productieproces. Hij/zij vergelijkt de waarnemingen met de bestaande procedures en werkinstructies en signaleert eventuele afwijkingen. Hij/zij communiceert en corrigeert direct

D1-K1-W2: Voert de audit uit

kleine afwijkingen door middel van instructies, aanwijzingen en feedback. Hij/zij motiveert en stimuleert medewerkers om de werkinstructies te volgen. Zo nodig spreekt hij/zij medewerkers aan op hun gedrag en houding. Hij/zij registreert de verzamelde gegevens.

Resultaat

De audit is conform het auditplan uitgevoerd. Kleine afwijkingen zijn direct gecommuniceerd en gecorrigeerd. Gegevens zijn vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- stelt medewerkers tijdens het interview op hun gemak;
- geeft geïnterviewden voldoende ruimte om zaken toe te lichten;
- observeert medewerkers doelgericht en objectief;
- vergelijkt de waarnemingen nauwkeurig met de bestaande procedures en werkinstructies;
- registreert betrouwbare en valide gegevens;
- geeft medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback;
- geeft duidelijke instructies en aanwijzingen.

De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Ethisch en integer handelen, Vakdeskundigheid toepassen, Aansturen

D1-K1-W3: Rapporteert en adviseert over de resultaten van de audit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert de bevindingen van de audit, trekt conclusies en formuleert een advies en legt alles vast in een rapport. Hij/zij presenteert de bevindingen aan de opdrachtgever en beantwoordt eventuele vragen.

Resultaat

Het auditrapport met conclusies en advies is opgesteld.
Het auditrapport is gepresenteerd aan de opdrachtgever, met de beantwoording van eventuele vragen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- analyseert de gegevens bedreven;
- trekt duidelijke conclusies;
- formuleert een helder advies;
- richt zich tijdens de presentatie op de hoofdpunten.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren