

	Training <i>QC Employees</i> (keurmeesters)	Code: I16.1
		Revisie: 5
		Versiedatum: 12-02-2024

Tijdens de training werkt de aankomend *QC Employee* steeds onder toezicht. Pas wanneer alle onderdelen afgetekend zijn, mag de *QC Employee* zelfstandig werken.
 De training mag gegeven worden door een ervaren *QC Employee*, aan te wijzen door *HR/Coordination Manager*.

Aankomend *QC Employee*: _____

Keuren uitgaand product

Training gegeven door *QC Employee*: _____

Instructie	Specifiek	Datum	Paraaf aankomend <i>QC Employee</i>	Paraaf Teamlead(Ass.) QC
Opstart controle	Controleren van de keurgereedschappen en de weegschaal.			
Tomatensoorten	Verschillende tomatensoorten leren kennen.			
Keuren en registreren	I08-Kwaliteitscontrole bespreken en verschillende registraties (<i>Work-It</i> , Excel) leren gebruiken.			
Klantspecificaties en sticker controle	Klant specificaties kunnen opzoeken en aan de hand hiervan kunnen beoordelen van het product.			
Ziekten en plagen	Herkennen van ziekten en plagen.			
Opmerkingen:				

Keuren inkomend product

Training gegeven door *QC Employee*: _____

Instructie	Specifiek	Datum	Paraaf aankomend QC <i>Employee</i>	Paraaf Teamlead(Ass.) QC
Opstart controle	Controleren van de keurgereedschappen en de weegschaal.			
Tomatensoorten	Verschillende tomatensoorten leren kennen.			
Keuren en registreren	I08-Kwaliteitscontrole bespreken en verschillende registraties (<i>Work-It</i> , Excel) leren gebruiken.			
Terugkoppeling aan de kwekerijen	Communicatie met de kwekerijen (eigen kwekerijen en derden)			
Ziekten en plagen	Herkennen van ziekten en plagen.			
Opmerkingen:				

Houdbaarheidsproef

Training gegeven door *QC Employee*: _____

Instructie	Specifiek	Datum	Paraaf aankomend <i>QC Employee</i>	Paraaf Teamlead(Ass.) QC
Houdbaarheidsproef	Controle en registratie van de voor de houdbaarheidsproef opgeslagen producten.			
Opmerkingen:				