



# HDN

BEST PRACTICE AND COMPETENCE

## Commissioning, Kwalificatie & Validatie

**Wil jij leren hoe je apparatuur en processen kwalificeert en valideert volgens GMP-normen?**

Werk je al met commissioning-, kwalificatie- en validatieprotocollen of wil je deze stap maken binnen de voedingsmiddelen- of de aanverwante technische industrie? Dan is de training Commissioning-, Kwalificatie & Validatie Voeding & Techniek wat je zoekt!

**Waarom deze training?**

**Van installatie tot kwaliteit.**

Een goed uitgevoerd commissioning-, kwalificatie- en validatietraject is essentieel voor een gecontroleerde en veilige productieomgeving. In deze training leer je het verschil tussen commissioning, kwalificatie en validatie, welke documenten nodig zijn per fase en hoe je deze processen efficiënt organiseert.

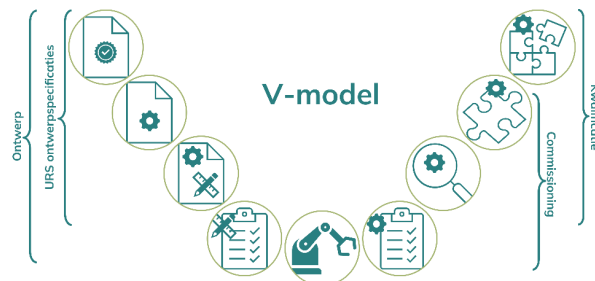
**Wat ga ik leren?** De training is gebaseerd op het validatiemodel en behandelt onder andere:

- Commissioning: de eerste stap naar een gevalideerd proces – Leer hoe je nieuwe apparatuur en processen beoordeelt voordat ze de kwalificatiefase ingaan.
- Kwalificatie & validatie – Begrijp de verschillende stadia en vereisten om installaties, processen en systemen binnen GMP-richtlijnen te valideren.
- Documentatie & organisatie – Hoe stel je commissioning-, kwalificatie- en validatiedocumenten op en borg je deze binnen je kwaliteitssysteem?

- Praktische toepassing – Werk met realistische praktijkcases en interactieve opdrachten om documenten correct in te vullen en toe te passen.

## Onze aanpak

### De GMP-Roadmap: jouw route naar kwaliteit en compliance.



De GMP-Roadmap vormt de leidraad voor onze trainingen en helpt je niet alleen inzicht te krijgen in commissioning, kwalificatie en validatie, maar ook hoe je deze processen praktische toepast in je eigen werkomgeving. Onze training is ontwikkeld met de praktijk als uitgangspunt, zodat jij na afloop direct aan de slag kunt.

### Klaar om jouw commissioning vaardigheden naar een hoger niveau te tillen?

#### Meld je vandaag nog aan voor deze training!

De training bestaat uit twee dagen en combineert theorie en praktijk in een interactieve setting. Je werkt in groepsverband aan realistische situaties, wisselt ervaringen uit en krijgt persoonlijke begeleiding om de leerstof direct toe te passen.

#### De voordelen van deze training

- Volledige procesbeheersing: Leer hoe commissioning, kwalificatie en validatie samenhangen en hoe je ze effectief inzet.
- Praktijkgericht leren: Werk met echte casussen en opdrachten, zodat je direct toepasbare kennis opdoet.
- Deskundige begeleiding: Trainers met praktijkervaring binnen GMP-gereguleerde omgevingen delen hun kennis en geven waardevolle tips.
- Gecertificeerd: Na afronding ontvang je een certificaat waarmee je jouw expertise in commissioning, kwalificatie en validatie aantoont.

#### Hoe kan ik het na de training toepassen?

Na deze training heb je inzicht in hoe commissioning, kwalificatie en validatie al een rol spelen binnen je organisatie én hoe je deze processen effectief inzet voor zowel bestaande als nieuwe apparatuur en processen. Je leert hoe je deze trajecten structureel en efficiënt uitvoert, van de eerste beoordeling tot de borging binnen het kwaliteitssysteem.

Je weet welke documentatie vereist is en hoe je deze correct opstelt en beheert, zodat je niet alleen bestaande systemen kunt optimaliseren, maar ook nieuwe installaties en processen volgens de juiste richtlijnen kunt kwalificeren en valideren. Zo speel je een actieve rol in het waarborgen van kwaliteit en compliance binnen jouw bedrijf.

### **Waarom UBIKK. ACADEMY?**

Bij UBIKK. ACADEMY staat praktijkgericht leren centraal. Zij bieden trainingen die verder gaan dan alleen theorie, zodat je niet alleen begrijpt wat commissioning, kwalificatie en validatie inhouden, maar vooral hoe je ze succesvol toepast. Dat is ook waar **HDN** voor staat.

- Theorie én praktijk: Leer en pas direct toe in realistische scenario's.
- Gericht op jouw werkomgeving: Kwalificeer en valideer bestaande én nieuwe processen.
- Ervaren trainers uit de industrie: Experts uit de industrie met praktijkkennis.
- Actief en interactief: Direct toepasbaar door praktijk- en groepsopdrachten.
- Gecertificeerde training: Behaal een certificaat voor jouw expertise.



---

### *Praktische informatie*

---

- *Data: 12 en 19 maart 2025*
  - *Locatie: Training locatie in Nieuwegein*
  - *Prijs: € 1025,00 per persoon (excl. BTW).*
-



**OOM of A+O Metalektro bijdrage** Bedrijven die zijn aangesloten bij OOM of bij A+O Metalektro, kunnen mogelijk aanmerking komen voor een bijdrage in de kosten. Voor nadere informatie zie [www.oom.nl](http://www.oom.nl) of neem contact op met uw OOM of A+O Metalektro-consulent.

Platform HDN | Patrijsweg 1 | 5406 NG Uden

T: +31 (0) 30 605 3344 | E: [info@hdn4food.com](mailto:info@hdn4food.com) | W: [www.hdn4food.com](http://www.hdn4food.com)<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>[http://www.hdn4food./](http://www.hdn4food/)