



KURSER 2017

Kompetenceudvikling
kvalitet
fødevarerikkerhed



QMS-Consult



Henning Nyekjær
Indehaver af QMS-Consult
hny@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2462 3664



Lone Meng Nyekjær
Bogholderi/regnskab
lme@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2191 3182



Ingrid Bornæs
Seniorkonsulent
inb@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2571 9131



Pia Ipsen
Seniorkonsulent
ips@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2013 1754

QMS-Consult

QMS-Consult er en rådgivnings- og kursusvirksomhed, der arbejder med kvalitet, miljø, arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed. Vi ser det som den væsentligste opgave at skabe enkle, egnede og effektive løsninger, der skaber værdi for vore kunder.

Vi tilfører viden gennem praktiske og enkle løsninger og skaber dermed motiverede og kompetente medarbejdere. QMS-Consult har mange års erfaring fra flere typer af virksomheder, og vi har i dag mere end 250 faste kunder i Danmark.

For at få et effektivt kursus, der giver værdi, og hvor der er plads til erfaringsudveksling og dialog, har vi begrænset vore kurser til max. 12 deltagere. Vi ser det som et væsentligt element at kunne inddrage praktiske eksempler fra kursisternes virksomhed gennem dialogen.

QMS-Consult garanterer, at alle kurser bliver gennemført uanset deltagerantal, da vi finder det vigtigt, at vore kunder har en sikkerhed for, at kurserne bliver til noget.

NB: Ved afholdelse af IRCA-registrerede kurser er de eksterne krav, at der skal være minimum 4 deltagere. Garanti for kursusafholdelse gælder derfor ikke ved IRCA-reg. kurser. Desuden gælder garantien heller ikke for vores 3-dages kvalitetsleder kursus, hvor deltagerantallet ligeledes skal være minimum 4.



Mette Kann
Seniorkonsulent

mka@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2368 5190



Jette Nysom
Seniorkonsulent

jnn@qmsconsult.dk
Mobil: + 2087 3938



Peter Skøtt
Seniorkonsulent

psk@qmsconsult.dk
Mobil: +45 5159 6208



Grete Madsen
Kursusadministration

gmm@qmsconsult.dk
Mobil: +2462 8489

Kursuskatalog 2017

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursus år.

Vi har valgt at fastholde det samme kursusudbud som sidste år, da vi har haft en rigtig god respons fra vore kunder på disse kurser. I løbet af 2017 vil der ske en revision af IFS Food standarden, hvorfor dette kursus er opgraderet til den nye IFS Food version 7 standard. Vi vil i forbindelse med udgivelse af den nye IFS Food version også arrangere temadage omkring opgraderingen; men disse er ikke planlagt endnu, da der ved trykning af dette katalog stadig er usikkerhed omkring udgivelsesdatoen. Når temadagene er fastlagt, så vil det fremgå af vores hjemmeside.

Vi har endvidere valgt at ændre vores kvalitetslederkursus, så det omfatter 3 kursusdage i stedet for 3 gange 2 kursusdage som tidligere. Dette har vi gjort, da der fra vores kunder har været et ønske om at få et mere komprimeret kursus.

Vær opmærksom på at vi for vores trofaste kunder, der har klippekort, fortsætter med at tilbyde, at de åbne kurser kan afregnes med klippekort, og derved kan der opnås 15% rabat. Læs mere om dette på side 31.

Læs mere om kurser og netværksgrupper i dette kursuskatalog. Vi ser frem til et godt kursus- og netværksår og håber, at vore kunder tager positivt mod vores kursusudbud.

Vi glæder os til at se dig.



Indhold

Kurser egnet for alle typer virksomheder


QMS Auditor/Lead Auditor (Kvalitet/ISO 9001) med eksamen (5 dage)	7
Kvalitetsleder (3 dage)	8
Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	9
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	10

Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarekæden

Fortolkning IFS Food 7 (1 dag)	13
BRC Global Standard for Packaging (2 dage)	14
Hvad er HACCP (1 dag)	16
Opbygning af HACCP-systemer (2 dage)	17
Intern audit- Fødevarer (2 dage)	18
Den erfarne interne auditor (1 dag)	19
Mærkning af fødevarer - Workshop (1 dag)	20
Food Fraud og sårbarhedsanalyse (1 dag)	21
PRP-programmer (GMP) for fødevareproducenter (1 dag)	22
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter (1 dag)	23
Fortolkning ISO 22000 (1 dag)	25
FSMS Auditor/Lead Auditor (Fødevaresikkerhed/ISO 22000) med eksamen (5 dage)	26
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety-7 (2 dage)	27

Diverse

Øvrige kurser	28
Klippekort	31
Netværk	32
Kundeudtalelser	34
Kursuskalender	37
Praktiske oplysninger - tilmelding mm.	38



**Kurser egnet
for alle typer
virksomheder**



QMS Auditor/Lead Auditor med eksamen

Bliv klædt på til at blive Lead auditor, så du professionelt kan gennemføre 1., 2. og 3. parts audits af kvalitetsledelsessystemer efter ISO 9001:2015 i overensstemmelse med ISO 19011. Kurset gennemføres i samarbejde med CMC International Ltd. Al materiale er på engelsk; men kurset afholdes på dansk

Kursus nr.	A17044
Beskrivelse	Kurset gennemgår grundigt ISO 9000 standarderne og med dem som udgangspunkt får du grundig træning i at gennemføre audit, herunder planlægning, gennemførelse, rapportering, auditor rolle, mødeplanlægning, tjeklister og håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en basis viden om kravelementerne i ISO 9001 og har kendskab til auditering og kvalitetsledelse, før du deltager på dette kursus. Det er et krav, at du deltager aktivt i alle kursusaktiviteterne, og du vil løbende blive bedømt. Du skal bestå den løbende bedømmelse, og kurset afsluttes med en skriftlig eksamen. Der vil være noget forberedelse udover den planlagte kursustidsplan.
Målgruppe	Kurset henvender sig til personer, som har behov for en omfattende og kompetencegivende audituddannelse indenfor kvalitetsledelsessystemer og evt. har brug for at blive godkendt IRCA QMS-auditor.
Udbytte	Du kan selvstændigt og professionelt planlægge, gennemføre og rapportere alle typer af audits med et effektivt resultat. Desuden giver kurset dig mulighed for at blive registreret QMS-auditor hos IRCA - International Register of Certificated Auditors. De kursusdeltagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med IRCA-logo.
Varighed	5 dage
Pris	22.800 kr. excl. moms, inkl. hotel, forplejning, kursusmateriale og kursusbevis.
Tid og sted	3. - 7. april 2017 9. - 13. oktober 2017 Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Kvalitetsleder

Få succes med at lede kvalitetsarbejdet i din virksomhed.

Beskrivelse

På kvalitetslederkurset får du den nødvendige kompetence og nyeste viden om kvalitetsledelse, så du bliver i stand til at opbygge, vedligeholde og forbedre kvalitetsledelsessystemet i din virksomhed. Du får inspiration til hvordan du kan organisere og lede kvalitetsarbejdet i praksis.

Med baggrund i viden om betydningen af kollegers og egne holdninger til kvalitet, bliver du i stand til at løse konkrete problemstillinger og kommunikere internt i virksomheden, samt med kunder og leverandører.

Der arbejdes i mindre grupper med opgaver der tager udgangspunkt i egne problemstillinger fra din hverdag.

Målgruppe

Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere og andre ledere og personer, der arbejder med kvalitet eller skal til at arbejde med kvalitet og kvalitetsledelse inden for produktion og service.

Udbytte

Du får grundlæggende kendskab til kvalitetsledelsesprincipperne og kvalitetsledelse, og du får de nødvendige værktøjer til at kunne:

- opbygge, vedligeholde og forbedre et moderne kvalitetsledelsessystem
- organisere og lede kvalitetsarbejdet
- kommunikere resultatet af kvalitetsarbejdet internt i virksomheden

Varighed

3 dage

Pris

10.675 kr. excl. moms

Tid og sted

5. - 6. - 7. september 2017 - kl. 9.00 - 16.00 alle dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015

Du bliver i stand til at forstå grundprincipperne i kvalitets- og procesledelse samt indholdet i ISO 9001:2015, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitetsledelsessystem, der efterlever standarden

Beskrivelse

Kurset har til formål at give dig indsigt i hvad ISO 9001:2015 kræver af virksomhedens kvalitetsledelsessystem.

Kurset indeholder dels en gennemgang og tolkning af standarden og dens krav, og dels en virksomhedscase hvori kravene i standarden belyses ud fra case-virksomheden. Desuden har deltagerne mulighed for at få belyst egne problematikker gennem diskussion under kurset.

Under kurset får deltagerne således grundlæggende kendskab til opbygning af kvalitetsledelsessystemer, procesorienteret kvalitetsledelse samt til risikovurdering og risikoledeelse.

Målgruppe

Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere og andre ledere, auditorer og personer, der arbejder eller skal til at arbejde med kvalitet og kvalitetsledelse inden for industri og service.

Udbytte

Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til indholdet i ISO 9001:2015, herunder forståelse for de 8 grundprincipper i kvalitetsledelse og procesorienteret kvalitetsledelse. Du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde både vedrørende opbygning, vedligehold og auditering op imod ISO 9001.

Varighed

2 dage

Pris

7.120 kr. excl. moms.
Incl. standard ISO 9001 som en del af kursusmaterialet.

Tid og sted

6. og 7. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage
13. og 14. november 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

Intern auditor basisuddannelse

Bliv klædt på til at blive en kompetent intern auditor i din virksomhed, så du kan gennemføre audits i overensstemmelse med ISO 19011.

Beskrivelse

Kursus i planlægning, gennemførelse og rapportering af interne audits i din egen virksomhed.

Der arbejdes med forskellige auditeringsmetoder, bl.a. procesaudit og værdiskabende audit.

Der gives praktiske eksempler på, hvad der kan gå galt under en audit, og hvad du som auditor har af virkemidler til at skabe en effektiv intern audit. Der arbejdes med den interne auditors rolle og ansvar, og der gives enkle psykologiske redskaber, der kan anvendes i auditsituationen. Kurset indeholder praktiske øvelser og cases, hvor du selv får mulighed for at bruge de indlærte teknikker og værktøjer.

Målgruppe

Kurset henvender sig til personer, der skal foretage intern audit af egne ledelsessystemer. Kurset er generelt og kan bruges af som uddannelse af auditører indenfor såvel arbejdsmiljø som miljø eller kvalitet.

Udbytte

Du får kendskab til auditteknikker og værktøjer og vil selvstændigt kunne planlægge, gennemføre og rapportere interne audits i overensstemmelse med ISO 19011. Du lærer at gennemføre en effektiv audit og at håndtere vanskelige situationer under audit.

Varighed

2 dage

Pris

7.120 kr. excl. moms

Tid og sted

1. - 2. februar 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage
11. - 12. september 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart





**Kurser egnet
for virksomheder
indenfor
fødevarekæden**

Fortolkning IFS Food 7

Forstå principper og indhold i IFS Food standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP system, der efterlever standarden

Beskrivelse	IFS standarden gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til kvalitets- og HACCP systemet. Virksomhedscases diskuteres, og kurset lægger op til diskussion ud fra deltagernes egne problematikker i forhold til standarden.
Målgruppe	Kurset henvender sig til fødevareindustrien. Målgruppen er de kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditører, som arbejder med IFS standarden eller skal til at gå i gang med indføring af IFS. Kendskab til kvalitetsstyring og HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.
Udbytte	Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i IFS Food Standarden version 7, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde, både vedrørende opbygning, vedligehold og auditering op imod IFS.
Varighed	1 dag
Pris	3.560 kr. excl. moms
Tid og sted	5. oktober 2017 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Fortolkning BRC Global Standard for Packaging version 5

Du bliver i stand til at forstå principperne og indholdet i BRC packaging, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP-system, der efterlever standarden

Beskrivelse	Kurset giver dig en indsigt i, hvad standarden kræver af virksomhedens kvalitets- og HACCP-system. Dette gøres ved en praktisk gennemgang og tolkning af standarden, hvori forskellige virksomhedscases vil blive diskuteret. Kurset lægger endvidere op til diskussion, således at deltagerne egne problematikker i forhold til standarden kan tages op på kurset.
Målgruppe	Kurset henvender sig til emballageindustrien. Målgruppen er de kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer, som arbejder med BRC packaging standarden eller skal til at gå i gang med indførelse af BRC packaging. Kendskab til kvalitetsstyring og HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.
Udbytte	Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til indholdet i BRC packaging, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde, om det så vedrører opbygning, vedligehold eller auditering af imod BRC packaging.
Varighed	2 dage
Pris	7.120 kr. excl. moms
Tid og sted	17. - 18. maj 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 2. - 3. oktober 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



Hvad er HACCP?

Giver dig et grundlæggende kendskab til HACCP

Beskrivelse	De grundlæggende HACCP principper bliver gennemgået, herunder baggrunden for HACCP, flowdiagram, risikoanalyse og HACCP plan. Der gennemføres øvelser, der har udgangspunkt i praktiske eksempler, der er typiske for alle fødevarevirksomheder.
Målgruppe	Kurset henvender sig til medarbejdere, der ikke har nogen videre erfaring eller uddannelse indenfor HACCP, men hvor HACCP og kvalitetsstyring er en del af eller skal indgå i det daglige arbejde.
Udbytte	Du får en grundlæggende forståelse for HACCP principperne og for, hvordan de skal anvendes.
Varighed	1 dag
Pris	3.560 kr. excl. moms
Tid og sted	21. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00 4. september 2017 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



Opbygning af HACCP-systemer

Få viden og værktøjer til at opbygge og vedligeholde et HACCP-system i din virksomhed

Beskrivelse	HACCP-principperne gennemgås og du tilegner dig den nødvendige viden om opbygning, implementering og forbedring af et HACCP system. Der tages udgangspunkt i standarderne ISO 22000, BRC og IFS, med fokus på ISO 22000. På kurset arbejdes med praktiske øvelser og du bliver i stand til at udarbejde flowdiagrammer, risikoanalyse, GMP/PRP og OPR samt HACCP planer.
Målgruppe	Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-team medlemmer, arbejdsledere og andre personer, som arbejder med HACCP i teori og praksis inden for fødevare-, foder- og emballageindustrien.
Udbytte	Du får viden og forståelse for HACCP-principperne, GMP/PRP- og OPRP og du bliver i stand til at foretage en risikofaktoranalyse, herunder udpegning og vurdering af styrende foranstaltninger, samt udarbejdelse af en HACCP plan.
Varighed	2 dage
Pris	7.120 kr. excl. moms
Tid og sted	27. og 28. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 27. - 28. november 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ 25. - 26. januar 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 21. - 22. august 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Intern audit – fødevare

Bliv klædt på til at blive en kompetent auditor i din virksomhed

Beskrivelse	Kursus i planlægning, gennemførelse samt afrapportering af audits i fødevarevirksomheder. Der arbejdes med forskellige auditmetoder, fx procesaudits og værdiskabende audits. Auditorrolle og ansvar afdækkes, og der gives psykologiske redskaber, som kan anvendes under audit. Kurset fokuserer på praktiske øvelser og cases, som inddrager deltagerne og deres egne erfaringer.
Målgruppe	Kurset henvender sig til personer i fødevare-, foder- og emballagevirksomheder, der skal foretage intern audit af eget system, fx i henhold til ISO 22000, BRC, IFS eller GMP+
Udbytte	Du får kendskab til auditteknikker og -værktøjer og vil selvstændigt kunne planlægge, gennemføre og rapportere interne audits. Du lærer at gennemføre en effektiv audit og at håndtere evt. vanskelige situationer under audit.
Varighed	2 dage
Pris	7.120 kr. excl. moms
Tid og sted	22. og 23. marts 2017 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 21. – 22. november 2017 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ 6. – 7. februar 2017 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 30. – 31. august 2017 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



Den erfarne interne auditor, fødevarer

Du har allerede gennemført og rapporteret flere interne audits. Nu vil du gerne have bygget lidt mere viden på. Kurset tager udgangspunkt i ISO 19001, Auditering af ledelsessystemer, vejledning.

Beskrivelse Kursus i overordnet auditplanlægning, hvordan får din virksomhed mest mulig værdi af de interne audits og hvordan følger I effektivt op på de interne audits. Hvordan kan intern audit inddrages i ledelsens evaluering. Vi skal også arbejde med leverandøraudits, hvilke specielle problemstillinger der gør sig gældende her. Der arbejdes med praktiske øvelser og cases, så du får mulighed for selv at afprøve de indlærte teknikker og værktøjer.

Målgruppe Kurset henvender sig til erfarne interne auditører.
Kurset er generelt, men tager udgangspunkt i fødevarer-, foder- og emballagevirksomheder.

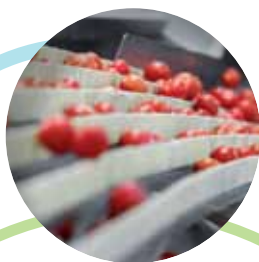
Udbytte Du får kendskab til auditteknikker og værktøjer og vil selvstændigt kunne planlægge, gennemføre og rapportere interne audits i overensstemmelse med ISO 19011. Du lærer at gennemføre en effektiv audit og at håndtere vanskelige situationer under audit.

Varighed 1 dag

Pris 3.560 kr. excl. moms

Tid og sted 2. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00
21. september 2017 - kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Workshop om mærkning af fødevarer

Få overblik over mærkningsreglerne.

Beskrivelse

På workshoppen får du en oversigt over de mange regler som sætter krav til mærkningen af en fødevarer. Vi gennemgår grundigt reglerne for mærkning af fødevarer ud fra fødevarereinformationsforordningen 1169/2011 og mærkningsbekendtgørelsen. Herudover gennemgås de overordnede krav til ernærings- og sundhedsanprisninger. Vi ser på andre regler som er nært knyttet til mærkningsreglerne, som reglerne for tilsætningsstoffer, nøglehulsmærket, økologi, varestandarder og handelsnormer.

På workshoppen skal du medbringe 1-2 produkter, hvor I i mindre grupper skal gennemgå eller udarbejde mærkning til produkterne. I grupperne øver vi opslag for tilsætningsstoffer i Forordning 1333/2008.

Målgruppe

Workshoppen er målrettet kvalitetsmedarbejdere, indkøbere og marketingfolk, der er ansvarlige for, at udarbejde mærkninger til deres fødevarer eller skal sikre at produkter, de forhandler er korrekt mærket.

Udbytte

- Du får værktøjer til at sikre lovlig mærkning af fødevarer til det danske marked.
- Du kender reglerne for udformningen af næringsdeklaration
- Du kan vurdere indholdet af tilsætningsstoffer i fødevarer
- Du får kendskab til mærkning i forbindelse med anprisninger.

Varighed

1 dag

Pris

3.560 kr. excl moms

Tid og sted

8. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00
9. november 2017 - kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

Food Fraud og Sårbarhedsanalyse

Få grundlæggende kendskab til begreber som fødevarer svindel (Food Fraud), sårbarhedsanalyse, VACCP, TACCP og de tiltag der kan virke nedsættende for sårbarheden, for at blive udsat for fødevarer svindel. Kurset tager udgangspunkt i GFSI's retningslinjer, samt kravene i BRC og IFS standarderne.

Beskrivelse	Kurset har til formål at give dig kompetencer til og træning i at gennemføre analyser af sårbarhed og at vurdere evt. trusler for at blive udsat for fødevarerforfalskninger. Der gennemføres under kurset øvelser med udgangspunkt i de aktuelle problemstillinger, og under kurset får du mulighed for at afprøve forskellige metoder og modeller til at gennemføre sårbarhedsanalyse.
Målgruppe	Kurset henvender sig til kvalitetsmedarbejdere, men i særdeleshed også til virksomhedens øvrige medarbejdere, der arbejder med råvarer og indkøb samt leverandører.
Udbytte	Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til sårbarhedsanalyser og de tiltag der kan nedsætte sårbarheden for at blive udsat for fødevarer svindel. Du vil være i stand til at finde de informationskilder, der kan vise historiske tilfælde af fødevarer svindel på eventuelt dine råvaretyper, men også informationskilder til nye sager, der eventuelt lurder under overfladen.
Varighed	1 dag
Pris	3.560 kr. excl. moms
Tid og sted	28. februar 2017 - kl. 9.00 - 16.00 7. november 2017 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

PRP-programmer (GMP) for fødevarereproducenter, der er/vil være FSSC 22000 certificeret

Få overblik over kravene i TS 22002-1, der kræves som supplement til ISO 22000-kravene for FSSC-certificerede fødevarereproducenter

Beskrivelse

Krav og principper gennemgås, således at det tydeligt fremgår på hvilke områder, standardens krav kan supplere og integreres i det eksisterende HACCP-system. Supplerende krav fra FSSC til certificering gennemgås. FSSC 22000 certificering, der supplerer ISO 22000 certificering med TS 22002-1 giver fødevarereproducenten dokumentation for, at de har indført et PRP/GMP-program på niveau med BRC og IFS standarderne. Kurset omfatter ikke en fortolkning af ISO 22000. Men nærværende kursus er tilrettelagt således, at der afholdes et ISO 22000 fortolkningskursus umiddelbart i forbindelse hermed, så deltageren kan kombinere disse to kurser efter behov.

Målgruppe

Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra fødevarereproducerende virksomheder, der ønsker/har en FSSC certificering eller ønsker at arbejde efter og evt. supplere deres ISO 22000 certificering med ISO/ TS 22002-1.

Udbytte

Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til indholdet i TS 22002-1, og du vil være i stand til at bruge den i din dagligdag.

Varighed

1 dag

Pris

3.560 kr. excl. moms.

Tid og sted

23. august 2017 - kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart



PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter, der er/vil være FSSC 22000 certificeret

Få overblik over kravene i TS 22002-4, der kræves som supplement til ISO 22000-kravene for FSSC-certificerede emballagevirksomheder

Beskrivelse

Krav og principper gennemgås, således at det tydeligt fremgår på hvilke områder, standardens krav kan supplere og integreres i det eksisterende HACCP-system. Supplering med certificering efter TS 22002-4 giver emballagevirksomheden dokumentation for, at de har indført et PRP/GMP program på niveau med BRC packaging og IFS Packaging standarderne. Kurset omfatter ikke en fortolkning af ISO 22000. Men nærværende kursus er tilrettelagt således, at der afholdes et ISO 22000 fortolkningskursus umiddelbart i forbindelse med, så deltageren med fordel også kan deltage på dette kursus.

Målgruppe

Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra emballage virksomheder, der ønsker/har FSSC certificering eller ønsker at arbejde efter og evt. supplere deres ISO 22000 certificering med ISO/TS 22002-4.

Udbytte

Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til indholdet i TS 22002-4, og du vil være i stand til at bruge standarden i det daglige.

Varighed

1 dag

Pris

3.560 kr. excl. moms.

Tid og sted

21. august 2017 - kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart





A-3

A-4

A-5

B-5

B-4

B-3

Fortolkning ISO 22000

Forstå principper og indhold i ISO 22000 standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et HACCP system, der efterlever standarden

Beskrivelse	ISO 22000 standarden gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til HACCP systemet. Virksomhedscases diskuteres, og kurset lægger op til diskussion ud fra deltagernes egne problematikker i forhold til standarden. ISO 22000 standarden udleveres som del af kursusmaterialet.
Målgruppe	Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer, som arbejder med eller skal i gang med indføring af ISO22000. Kendskab til HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.
Udbytte	Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i ISO 22000, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde vedrørende både opbygning, vedligehold og auditering af HACCP-system efter ISO 22000.
Varighed	1 dag
Pris	3.560 kr. excl. moms incl. standarden som en del af kursusmaterialet
Tid og sted	22. august 2017 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



FSMS Auditor/Lead Auditor med eksamen


Få et Lead Auditorkursus for fødevarerikkerhedsauditorer på dansk. Kurset afsluttes med en internationalt anerkendt eksamen og gennemføres i samarbejde med CMC International Ltd.

Kursus nr.	A17365
Beskrivelse	Bliv klædt på til at blive Lead auditor, så du professionelt kan gennemføre 1., 2. og 3. parts audits af fødevarerikkerhedssystemer efter ISO 22000 i overensstemmelse med ISO 19011. Kurset er på dansk. Kurset gennemgår grundigt auditering ift. ISO 22000, og med denne standard som udgangspunkt får du en grundig træning i at gennemføre audit. Kurset omhandler blandt andet planlægning, gennemførelse, rapportering, auditorrollen, mødeplanlægning, udfærdigelse og brug af tjeklister samt håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en god basis viden om kravlementerne i ISO 22000 og har kendskab til auditering og HACCP, før du deltager på dette kursus. Det er et krav, at du deltager aktivt i alle kursusaktiviteterne, og du vil løbende blive bedømt. Du skal bestå den løbende bedømmelse, og kurset afsluttes med en skriftlig eksamen. ISO 22000 standarden fremsendes til deltagerne inden kurset til grundig gennemlæsning. Standarden skal medbringes på kurset, hvor den bliver brugt løbende i auditeringsopgaverne. Der skal forventes aftenarbejde i form af opgaveløsning og gennemlæsning af udleveret materiale.
Målgruppe	Kurset henvender sig til personer, som har behov for en omfattende og kompetencegivende audituddannelse indenfor fødevarerikkerhedssystemer og evt. har brug for at blive godkendt IRCA ISO 22000-auditor.
Udbytte	Du kan selvstændigt og professionelt planlægge, gennemføre og rapportere alle typer af audits med et effektivt resultat. Desuden giver kurset dig mulighed for at blive registreret ISO 22000-auditor hos IRCA - International Register of Certificated Auditors. De kursusdeltagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med IRCA-logo.
Varighed	5 dage
Pris	22.800 kr. excl. moms, inkl. hotel, forplejning, kursusmateriale, ISO 22000 standard og kursusbevis.
Tid og sted	13. - 17. marts 2017 25. - 29. september 2017 Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety-7

Forstå principper og indhold i BRC standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP system, der efterlever standarden

Beskrivelse	BRC standarden gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til kvalitets- og HACCP systemet. Virksomhedscases diskuteres, og kurset lægger op til diskussion ud fra deltagernes egne problematikker i forhold til standarden.
Målgruppe	Kurset henvender sig til fødevareindustrien. Målgruppen er de kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditører, som arbejder med BRC standarden eller skal til at gå i gang med indføring af BRC. Kendskab til kvalitetsstyring og HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.
Udbytte	Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i BRC Global Standard for Food Safety version 7, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde, både vedrørende opbygning, vedligehold og auditering op imod BRC.
Varighed	2 dage
Pris	7.120 kr. excl. moms
Tid og sted	29. - 30. marts 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 18. - 19. september 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ 8. - 9. februar 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 4. - 5. december 2017 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



QMS-Consult tilbyder også virksomheds-tilpassede kurser

QMS-Consult udvikler og gennemfører kurser indenfor kvalitet, miljø, arbejdsmiljø og fødevarerikkerhed, der er målrettet den enkelte virksomhed. Dette betyder, at kunden er med til at tilrettelægge kursusforløbet og -indholdet, så det dækker kundens behov.

Ved afholdelse af kurser lægger QMS-Consult vægt på "Learning by doing", således at der foruden et teoretisk indhold også gennemføres praktiske øvelser, der tager udgangspunkt i virksomhedens hverdag, og som kursusedtagerne direkte kan forholde sig til. Herved sikres det, at kursusedtagerne klædes godt på og får et udbytte af kurset, der kan bruges i hverdagen.

Virksomhedstilpassede kurser

Virksomhedstilpassede kurser afholdes hos kunden, så de praktiske øvelser kan tilpasses kundens ledelsessystem og praktiske forhold. Mange virksomheder anvender virksomhedstilpassede kurser således at de kan få et større antal kursister på kurset og hermed sikre at alle har samme udgangspunkt/viden.

Nedenfor vises en række eksempler på virksomhedstilpassede kurser.

De klassiske:

- HACCP
- Hygiejne – grundlæggende kursus
- Hygiejnisk design
- Fortolkning af ledelsesstandarder og produktstandarder: ISO 22000, ISO 9001, IFS, BRC, GMP, QS m.fl
- Intern audit (indeholder træning i audit på virksomheden efter virksomhedens systemer)
- Opbygning af ledelsessystemer
- Krisestyring
- Procesledelse
- Lovgivning

Andre discipliner:

- Styring af allergener
- Sårbarhedsanalyse (VACCP)
- Trusselsanalyse (TACCP)
- HACCP for produktudviklere
- HACCP og leverandørstyring for indkøbere
- Certificering af palmeolie efter RSPO-standarden

Ved virksomhedstilpassede kurser har du/I en unik mulighed for at få arbejdet med virksomhedens behov for uddannelse / træning samt dens helt specifikke problemstillinger.

Kontakt QMS-Consult for en uforpligtende snak, hvis du er interesseret i at høre nærmere om vore virksomhedstilpassede kurser, eller hvis du har en ide til et kursus du overvejer at afholde.



Klippekort

Vi tilbyder igen i år, at vores åbne kurser kan betales via vores "klippe-kortsordning".

Vi tilbyder to klippekort hhv. klippekort30 og klippekort15 (omfatter hhv. 30 og 15 klip/konsulenttimer).

Timerne kan bruges, når virksomheden ønsker det og til det, virksomheden ønsker. Det kan f.eks. være interne audits, rådgivning om fødevarerikkerhed, kvalitetsledelse eller lovgivning, lovgivningsabonnement, kurser eller andet.

Klippekort faktureres før påbegyndelse af en opgave og/eller et kursus.

Klippekort30 koster 36.300 kr. for 30 klip/konsulent-timer, hvilket betyder en rabat på 15 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Klippekort15 koster 20.375 kr. for 15 klip/konsulent-timer, hvilket betyder en rabat på 5 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Pris 2017 excl. moms
(Priser reguleres hvert år pr. 1. januar).

Vores åbne kurser koster følgende ved anvendelse af klippekort for én deltager – pris i parentes er ved køb af klippekort30:

Lead Auditor kursus (IRCA)
5 dage:..... 16 klip (19.360 kr.)

Kvalitetslederkursus 3 dage:..... 7,5 klip (9.075 kr)

2 dages-kurser: 5 klip (6.050 kr)

1-dages kurser og workshops 2,5 klip (3.025 kr)

Nærmere betingelser for klippekort er præciseret i QMS-Consults datablad for klippekort. Dette kan rekvireres hos kursusadministrationen.

Videncenter for Fødevarerudvikling

Videncenter for Fødevarerudvikling (VIFU) har to netværk for virksomheder i fødevarerektoren med QMS-Consult som faglig sparringspartner. Der er et netværk i Jylland og et på Sjælland.

Formålet med netværket er at sikre en god fødevarer-sikkerhed i den industrielle fødevarerproduktion, og at netværkets medlemmer løbende holdes ajour med den nyeste lovgivnings- og kontrolmæssige udvikling indenfor branchen. Gruppen fastsætter selv de temaer, der ønskes drøftet, og der vil være indlæg fra enten deltagere eller evt. eksterne foredragsholdere i forhold til dagens valgte tema.

Fødevarer-sikkerhedsnetværket er et af de projekter, som Forsknings- og Innovationsstyrelsens netværk FoodNetwork støtter. Deltagerne er hovedsageligt kvalitetschefer/-medarbejdere på mellemstore og store virksomheder, men også små virksomheder er repræsenteret i netværket. Netværket giver deltagerne en rigtig god mulighed for at høre kollegers erfaringer og problemstillinger og til selv at bidrage aktivt.

For yderligere information kontakt Peter Skøtt på psk@qmsconsult.dk eller telefon 51596208 vedr. netværksgrupper i Jylland og kontakt Ingrid Bornæs på inb@qmsconsult.dk eller telefon 25719131 vedr. netværksgrupper på Sjælland.



Dansk Forening for Kvalitet

QMS-Consult faciliterer Dansk Forening for Kvalitet (DFK)'s kvalitetsnetværksgrupper fordelt over hele landet, som omfatter ledere og nøglepersoner, der arbejder med kvalitet, miljø og sikkerhed. Deltagerne kommer fra alle typer virksomheder.

I DFK's kvalitetsnetværk deltager foreløbig mere end 80 virksomheder fra hele Danmark, som alle arbejder med komplekse problemstillinger indenfor primært kvalitet, men også miljø og sikkerhed.

De har valgt at deltage i DFK's kvalitetsnetværk, da man her kan få vendt sine virksomhedsspecifikke problemstillinger med ligesindede i fortrolighed og på et professionelt og højt fagligt niveau.

Kravene i virksomhederne skærpes konstant, hvilket medfører faglige udfordringer i konstant udvikling, og stiller høje krav til uddannelses- og vidensniveau. Hvorfor ikke lære af andre, som har været i en lignende situation som dig selv?

Vores filosofi er: Hvis du vil hurtigt frem, gå alene. Hvis du vil nå langt, gå med andre. I en professionel erfargruppe som DFK Kvalitetsnetværk vil du udvikle dig både fagligt og menneskeligt til glæde for både dig selv og din virksomhed.

DFK kvalitetsnetværk består af grupper for deltagere fra Jylland/Fyn og grupper for deltagere fra Sjælland. Der er maks. 20 deltagere i hver gruppe, som er sammensat, så der sikres en høj grad af uvildighed og integritet. Alle deltagere er professionelle og vil have en baggrund svarende til din.

Grupperne mødes 4 gange årligt på skift mellem de enkelte gruppemedlemmer. Gruppen faststætter selv de temaer, der ønskes drøftet, og der vil være indlæg fra enten deltagere eller evt. eksterne foredragsholdere som appetitvækker til dagens valgte tema. På møderne udveksles mellem deltagerne ideer og viden, som du ikke finder andre steder.

Læs mere om kvalitetsnetværket på www.dfk.dk



Vore kunder siger:

Bay Shipping A/S

QMS-Consult har hjulpet os med at bygge et fodersikkerhedssystem op fra bunden med udgangspunkt i vores hverdag og vores måde at gøre tingene på. Vi har været meget tilfredse med QMS-Consult. De har leveret et super stykke arbejde i forbindelse med certificeringen, samtidig med at samarbejdet har været yderst behageligt og kompetent. Vi har fået et enkelt anvendeligt system, og selve arbejdsprocessen frem hertil har været overskuelig. Det er helt sikkert ikke sidste gang, at vi har brugt dem som konsulent for os. Vi har yderligere anbefalet QMS-Consult til flere af vores samarbejdspartnere.

Morten Kirchheiner

Direktør og ejer, Bay Shipping A/S

Beck Pack Systems A/S

QMS Consult har afholdt en række forskellige kurser for Beck Pack Systems på flere niveauer i vores virksomheder dels i Rønne og i Preston i USA.

Alle vores medarbejdere har deltaget i interne kurser i HACCP for at sikre en bedre forståelse for principperne bag kvalitetledelse og fødevaresikkerhed i forbindelse med produktion af fødevarekontaktmateriale.

QMS Consult har deltaget i vores ledelsesmøder som inspiration til ledelsen for at sikre at alle niveauer i virksomheden arbejder i samme retning.

Kurserne har lagt op til dialog mellem deltagere og underviser, herunder indgår også eksempler på hvordan det anvendes i praksis. Ved at have interne kurser har vi kunnet tage udgangspunkt i vores egen hverdag, hvilket har vist sig at være meget værdifuldt for kursusedtagerne.

Vi har også benyttet QMS til at udfører GAP analyser til at belyse hvilke kravelementer vi ikke opfylder ved opdateringer af vores nuværende system. Det er gjort på en meget behagelig måde, hvor vi føler at vi er i centrum og at vi også i denne fase bliver inddraget som en aktiv part i analyserne.

Igennem de sidste 2 år har vi benyttet QMS til at være en del af vores auditteam, QMS bruges som et sikkerhedsnet i vores hverdag, da vores travle hverdag nogle gange betyder at vi ikke selv får gennemført alle de planlagte audit.

Vi har anbefalet QMS til andre og vil fortsat benytte os af QMS Consults ekspertise.

Mette Andersen

Quality Manager, Beck Pack Systems A/S

Boehringer Ingelheim Danmark A/S

Boehringer Ingelheim, Kalundborg har benyttet QMS-Consult til at skræddersy kurser indenfor bl.a. GMP+ og foderstoflovgivning, til intern audit og som generel sparring & rådgivning indenfor fodersikkerhedssystemer. Vi har benyttet QMS Consult gennem mange år, og har altid været særdeles tilfredse.

Bibi Klingenberg

Head of Quality Assurance Natural Care Center

Danpo A/S

QMS Consult afholder kurser for alle niveauerne i Danpos organisation. Typen af kurser spænder lige fra kurser til produktionsmedarbejdere og teknisk personale på hygiejnekurser til 2 dages HACCP kurser for HAACP teammedlemmer og ledelse. Det har medvirket til en meget bedre forståelse for fødevarer sikkerheden på fabrikkerne.

Danpo vælger at benytte QMS Consult, da vi får et kursus, der tager udgangspunkt i Danpos standarder og procedurer men også eksempler fra levnedsmiddelindustrien. Det bidrager til, at kursusdeltagerne bedre kan forstå og forholde sig til kursusmaterialet.

Kursusmaterialet er gennemarbejdet og undervisningsformen er direkte og med humor.

Danpo vil fortsat bruge QMS Consult i forbindelse med kurser, da vi oplever, at det er en succes på alle niveauer.

Birgit Frederiksen

HR-Manager Danpo A/S

Gyldensteen Gods

Gyldensteen Gods benytter QMS-Consult til gennemførelse og vedligeholdelse af vores kvalitetsstyrings-systemer. Dette er sket med stor succes igennem en årrække, hvor den gode sparring og professionelle tilgang har hjulpet Gyldensteen til sikker gennemførelse af såvel intern som ekstern audit (certificering). Den gode erfaring hos den enkelte medarbejder samt sparringen hos kollegaer hos QMS internt har sikret en effektiv og målrettet kvalitetsstyring i øjenhøjde for Gyldensteen.

QMS har også gennemført og sikret et hævet uddannelsesniveau af ledende medarbejdere med stor tilfredsstillelse.

Vi vil ikke tøve med at anbefale QMS til andre virksomheder, da det har stor værdi for vores virksomhed, og sikrer et ekstra og konstant fokus på kvalitetsarbejdet i virksomheden.

Gyldensteen er certificeret iht. ISO 9001: 2015 samt iht. Global GAP.

Claus Duedal Jakobsen

Salgs- og marketingdirektør, Gyldensteen Gods

Norway Seafoods

Norway Seafoods har benyttet QMS-Consult til kurs i intern revisjon, samt GAP analyser i ved opdateringer i BRC Standarden. Norway Seafoods valgte QMS-Consult, da vi der får et kursus, der tager afset i våre utfordringer og behov. QMS gjør komplisert stoff enkelt å forstå, på en grei måte. Alle som kommer på kurs, bliver utfordret på en inspirerende måte og vi har oppnådd høy kompetanse hos våre medarbeidere.

Julie Steffensen

Kvalitetsshef Norway Seafoods Group

Kursuskalender og tilmeldingsblanket

QMS-KURSUSCENTER
STRØMMEN 32
8960 RANDERS SØ



TILMELDING UGE

○	4	Opbygning HACCP-systemer	25.-26. januar	Octavia, Roskilde	kr. 7.120
○	5	Intern audit basis	1.-2. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	6	Intern audit fødevarer	6.-7. februar	Octavia, Roskilde	kr. 7.120
○	6	Fortolkning BRC fødevarer	8.-9. februar	Octavia, Roskilde	kr. 7.120
○	9	Food Fraud og Sårbarhedsanalyse	28. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	9	Den erfarne interne auditor	2. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	10	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	6.-7. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	10	Mærkning af fødevarer	8. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	11	Lead Auditor fødevarer	13.-17. marts	Sophiendal, Skanderborg	kr. 22.800
○	12	Hvad er HACCP?	21. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	12	Intern audit fødevarer	22.-23. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	13	Opbygning HACCP-systemer	27.-28. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	13	Fortolkning BRC fødevarer	29.-30. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	14	Lead Auditor kvalitet	3.-7. april	Sophiendal, Skanderborg	kr. 22.800
○	20	BRC packaging	17.-18. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	34	Opbygning HACCP-systemer	21.-22. august	Octavia, Roskilde	kr. 7.120
○	34	PRP-programmer for emballageprod.	21. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	34	Fortolkning ISO 22000	22. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	34	PRP-programmer for fødevarereprod.	23. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	35	Intern audit fødevarer	30.-31. august	Octavia, Roskilde	kr. 7.120
○	36	Hvad er HACCP?	4. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	36	Kvalitetsleder	5.-7. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 10.675
○	37	Intern audit basis	11.-12. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	38	Fortolkning BRC fødevarer	18.-19. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	38	Den erfarne interne auditor	21. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	39	Lead Auditor fødevarer	25.-29. september	Sophiendal, Skanderborg	kr. 22.800
○	40	BRC Packaging	2.-3. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	40	Fortolkning IFS	5. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	41	Lead Auditor kvalitet	9.-13. oktober	Sophiendal, Skanderborg	kr. 22.800
○	45	Food Fraud og Sårbarhedsanalyse	7. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	45	Mærkning af fødevarer	9. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.560
○	46	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	13.-14. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	47	Intern audit fødevarer	21.-22. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	48	Opbygning HACCP-systemer	27.-28. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.120
○	49	Fortolkning BRC fødevarer	4.-5. december	Octavia, Roskilde	kr. 7.120

Du kan frit melde afbud indtil 4 uger før kursusstart. Herefter og indtil 14 dage før kursusstart betaler du 50 % af kursusgebyret. Ved afbud mindre end 14 dage før kursusstart betales fuld pris.

Vi hjælper gerne med reservation af hotelværelse.

Overnatning er ikke inkluderet i kursussen, bortset fra Lead Auditor internatkursus.

Medlemmer af DFK får 10% rabat på den første tilmeldte.

Priserne er inkl. forplejning, men excl. moms.

Send din tilmelding på e-mail: gmm@qmsconsult.dk eller via hjemmesiden: www.qmsconsult.dk

Udfyld venligst med blokbogstaver.

FIRMA:

TLF.:

ANTAL DELTAGERE:

NAVN:

NAVN:

NAVN:

ADRESSE:

POSTNR.:

BY:

E-MAIL ADRESSE:

OVERNATNING ØNSKES:

JA

NEJ





QMS-Consult

QMS-Consult, Randersvej 21, DK-8870 Langå, Telefon: +45 7553 0050
www.qmsconsult.dk