

KOMPETENCEUDVIKLING

kvalitet
miljø
arbejdsmiljø
fødevarer

Kurser 2016



QMS-Consult





Henning Nyekjær

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



Lone Meng

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



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

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 200 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 kvalitetslederkursus samt Coaching i kvalitetsarbejdet, hvor deltagerantallet ligeledes skal være minimum 4.

Kursuskatalog 2016

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursusår.

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 2015 er der sket en del revisioner på standardområdet, f.eks. ISO 9001 og BRC, hvorfor alle vore kurser er blevet opgraderet til de nye standarder.

Endvidere har vi valgt at supplere med et nyt kursus omkring sårbarhedsanalyse. Flere fødevarer virksomheder bliver stillet overfor kravet omkring udarbejdelsen af en sårbarhedsanalyse, så mulig svindel med råvarer bliver identificeret og styret.

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 32.

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)	9
Kvalitetsleder (6 dage)	10
Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	11
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	12
Coaching i kvalitetsarbejdet (2 dage)	13

Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarerekæden

Fortolkning IFS Food 6 (1 dag)	15
BRC Global Standard for Packaging (2 dage)	16
Styring af allergener (1 dag)	17
Grundlæggende HACCP (1 dag)	18
Opbygning af HACCP-systemer (2 dage)	19
Intern audit – fødevarer (2 dage)	20
Gode hygiejneinspektioner (1 dag)	21
Hygiejnisk design (1 dag)	22
Mærkning af fødevarer (1 dag)	23
Sårbarhedsanalyse (1 dag)	24
PRP-programmer (GMP) for fødevarerproducenter, der er FSSC certificeret (1 dag)	25
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter, der er FSSC certificeret (1 dag)	26
Fortolkning ISO 22000 : 2005 (1 dag)	27
FSMS Auditor/Lead Auditor (Fødevaresikkerhed/ISO 22000) med eksamen (5 dage)	28
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety-7 (2 dage)	29

Diverse

Øvrige kurser	30
Klippekort	32
Netværk	33
Kundeudtalelser	34
Kursuskalender	36
Praktiske oplysninger – tilmelding mm.	38

Kurser egnet
for alle typer
virksomheder

8



QMS Auditor/Lead Auditor (Kvalitet/ISO 9001) med eksamen (kursus nr. A17044)

*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*

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, 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 inkl. forplejning, hotel, kursusmateriale og kursusbevis.

Pris 17.850 kr. excl. moms og overnatning. Ved tilmelding bliver du automatisk tilmeldt overnatning fra mandag til fredag. Prisen er 4.200,- ekskl. moms og lægges oveni kursusrprisen. Ønsker du ikke at gøre brug af dette, så skal vi informeres om dette ved tilmelding.

Tid og sted 11. - 15. april 2016
26. - 30. september 2016
Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Kvalitetsleder

Få succes med at tilrettelægge og lede kvalitetsarbejdet i din virksomhed

Beskrivelse Kvalitetslederkurset har til formål at give dig kompetence, så du kan udvikle, implementere og/eller forbedre kvalitetssystemet i din virksomhed. Du bliver i stand til at arbejde med procesbaseret kvalitetsledelse. Med baggrund i viden om betydningen af kollegers og egne holdninger til kvalitet kan deltagerne løse problemstillinger og kommunikere på alle niveauer i virksomheden, samt med kunder og leverandører.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere og andre ledere og personer, der arbejder med kvalitet og kvalitetsledelse inden for industri og service.

Udbytte Du får kendskab til kvalitetsbegrebet og standarder inden for kvalitetsledelse og du:

- Får viden om måling af kvalitet, herunder kvalitetsomkostninger og forbedringsværktøjer
- Bliver i stand til at arbejde med kvalitetsledelse, udarbejde mål og politikker og tage beslutninger vedrørende procesforbedringer
- Vil kunne kommunikere og lede alle aspekter af kvalitetsarbejdet

Varighed 3 moduler á 2 dage, ialt 6 dage

Pris 19.275 kr. excl. moms

Tid og sted Modul 1: 27. - 28. april 2016 – kl. 9.00- 16.00 begge dage

Modul 2: 11. - 12. maj 2016 – kl. 9.00- 16.00 begge dage

Modul 3: 25. -26. maj 2015 – kl. 9.00- 16.00 begge 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 giver dig indsigt i, hvad standarden kræver af virksomhedens kvalitetsledelsessystem. Dette gøres ved en praktisk gennemgang og tolkning af standarden, hvori forskellige virksomhedscases vil blive diskuteret. Kurset lægger endvidere op til diskussion, således at deltagernes egne problematikker i forhold til standarden kan tages op på kurset.

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

Tid og sted 2. - 3. marts 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
9. - 10. november 2016 – 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 og hos jeres leverandører.
Der arbejdes med forskellige typer af audit, bl. a. procesaudit, leverandøraudit og værdiskabende audit.
Der gives praktiske eksempler på, hvad der kan gå galt under en audit, og hvad du kan gøre for at skabe en effektiv intern audit. Der arbejdes med den interne auditors rolle og ansvar, og der gives enkle psykologiske redskaber, der kan anvendes under audit. Kurset fokuserer på 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 indenfor arbejdsmiljø, 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 6.900 kr. excl. moms

Tid og sted 3. - 4. februar 2016 – kl. 09.00 - 16.00 begge dage
7. - 8. september 2016 – kl. 09.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Coaching i kvalitetsarbejdet

Brug coaching-teknikkerne til at få fat om de gode løsninger, de reelle problemstillinger og de reelle hindringer for blandt andet implementering. Du kan også bruge coaching-teknikkerne til at få de værdiskabende audit et trin videre ved en meget aktiv involvering af de auditerede.

Beskrivelse Kurset har til formål at give dig kompetencer til og træning i at bruge coaching-teknikker i dagligdagen i en kvalitetsafdeling. Der laves under kurset coaching-øvelser med udgangspunkt i de aktuelle problemstillinger, som deltagerne har, således du ikke alene lærer en teknik, men også kommer hjem med ny inspiration til at imødegå dine udfordringer.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere, kvalitetsassistenter, interne auditorer og HACCP-team-medlemmer.

Udbytte Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til coaching-teknikker og værktøjer, du kan bruge. Du vil have prøvet at udføre flere coaching-samtaler, hvor du har fået tilbagemelding på både din anvendelse af værktøjerne og om coachingen gav et løft for den coachede. Under kurset vil du udarbejde din egen liste over spørgsmålstyper, der fungerer for dig. Du vil også have et råskema, der kan bruges i dit videre arbejde med coaching-samtaler. Endelig vil du have lavet en Hvad-Hvorfor-Hvordan-plan og en Gameplan omkring din egen største udfordring.

Varighed 2 dage

Pris 6.900 kr. excl. moms.

Tid og sted 11. - 12. januar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
7. - 8. november 2016 – 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

14



Fortolkning IFS Food 6

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 auditorer, 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 6, 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 3.450 kr. excl. moms

Tid og sted 14. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00
6. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

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 deltagernes 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 indføring 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 op imod BRC packaging.
- Varighed** 2 dage
- Pris** 6.900 kr. excl. moms
- Tid og sted** 23. - 24. maj 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
4. - 5. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
- Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

Styring af allergener

Forstå de problematikker der findes i forhold til håndtering af allergener. Hvilke krav findes, og hvordan løses de i den praktiske hverdag.

Beskrivelse På kurset får du et overblik over de krav, udfordringer og løsninger, der findes i forbindelse med allergenhåndtering. Samtidig giver kurset dig mulighed for at drøfte dine aktuelle allergenudfordringer med ligesindede.

Målgruppe Kurset henvender sig udelukkende til fødevarerindustrien. Målgruppen er ledende kvalitets- og produktionsmedarbejdere, der håndterer eller skal håndtere allergener i fødevarerproduktionen. Kendskab til kvalitetsstyring og HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.

Udbytte Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til allergener og hvilke risici, der er forbundet med allergener. Endvidere gennemgås de krav, som typisk myndigheder og kunder har til styring af allergener, og eksempler på løsninger præsenteres. Praktiske eksempler taget fra deltagernes hverdag behandles i workshops, og muligheder for forebyggelse, kontrol og verifikation diskuteres i plenum.

Varighed 1 dag

Pris 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 14. marts 2016 – kl. 9.00 - 16.00
3. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Grundlæggende 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 3.450 kr. excl. moms

Tid og sted 15. marts 2016 – kl. 09.00 - 16.00
6. september 2016 – kl. 09.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Opbygning af HACCP-systemer

Bliv klædt på til at opbygge og vedligeholde et HACCP-system i din virksomhed

Beskrivelse Kurset gennemgår HACCP principperne og giver dig værktøjer og den nødvendige viden til opbygning, implementering og/eller forbedring af et HACCP system. Der tages udgangspunkt i standarderne ISO22000, BRC og IFS med focus på ISO 22000, og der arbejdes med risikoanalyse, GMP/PRP og oPRP samt HACCP plan.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-team medlemmer, arbejdsledere og andre personer, som arbejder med HACCP i teori og praksis.

Udbytte Du får viden og forståelse for HACCP-, GMP/PRP- og oPRP-principperne og bliver i stand til at foretage en risikovurdering, herunder udpegnings og vurdering af styrende foranstaltninger samt udarbejdelse af en HACCP plan.

Varighed 2 dage

Pris 6.900 kr. excl. moms

Tid og sted 12. - 13. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
25. - 26. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

20. - 21. januar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
23. - 24. august 2016 – 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 fødevarerivirksomheder. Der arbejdes med forskellige typer audit, fx procesaudits, leverandøraudits 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. ISO 22000 standarden udleveres og indgår i øvelser i auditprocessen.

Målgruppe Kurset henvender sig til personer i fødevare-, foder- og emballagevirksomheder, der skal foretage intern audit af eget system eller leverandøraudit, 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 6.900 kr. excl. moms
Incl. Standard ISO22000 som en del af kursusmaterialet

Tid og sted 7. - 8. marts 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
15. - 16. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

18. - 19. januar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
31. august - 1. september 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10,
4000 Roskilde

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Gode hygiejneinspektioner

Faglig dag på et højt niveau, der giver dig ny inspiration og nye værktøjer til arbejdet med at tilrettelægge og lede kvalitets- og hygiejnearbejdet i din virksomhed.

Beskrivelse Inspirationsdagen har til formål at give dig kompetence, så du kan udvikle, implementere og/eller forbedre hygiejneinspektioner i din virksomhed. Der vil i løbet af dagen blive givet forskellige oplæg, blandt andet til hvordan man laver hygiejneinspektioner målbare. Der er i både BRC og IFS et krav til målbar hygiejneinspektion og vurdering af forbedringer, et krav der håndteret effektivt kan give gode muligheder for forbedringer i virksomheden.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere, hygiejneledere og andre ledere og personer, der arbejder med hygiejne, fødevarer sikkerhed og kvalitet i fødevarerindustrien og dertil knyttede produktions- og servicevirksomheder.

Udbytte Efter denne dag har du et grundlæggende kendskab til indhold og værktøjer indenfor hygiejneinspektion. Der tages i undervisningen afsæt i krav i de anerkendte kvalitetsstandarder, for at sikre en enkel implementering af værktøjerne i din virksomhed.

På inspirationsdagen gennemgås forslag til, hvordan du kan komme i gang i egen virksomhed, så du får lejlighed til at lave din egen drejebog for hygiejneinspektioner allerede på kursusdagen.

Varighed 1 dag.

Pris 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 13. januar 2016 – kl. 9.00 – 16.00
30. august 2016 – kl. 09.00 – 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Hygiejnisk design

Forstå principperne bag hygiejnisk design, så du som den ansvarlige vedligeholdelseschef, -tekniker og kvalitetsansvarlig kan sikre, at der til såvel bygninger som udstyr stilles relevante krav til hygiejnisk design og at dette medtages ved både indkøb af nyt og opdatering af bestående udstyr.

Beskrivelse Kurset har til formål at give dig kompetencer til at sikre at hygiejnisk design tænkes ind i hverdagen på en fødevarevirksomhed. På kurset arbejdes der også med såvel bygninger, layout og med egentligt produktionsudstyr.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitets- og vedligeholdelseschefer, kvalitetsansvarlige, interne auditorer, vedligeholdelsesfolk og PTA.

Udbytte Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til vigtige principper indenfor hygiejnisk design. Du vil være i stand til at bruge principperne i det praktiske arbejde med hygiejnisk design på en fødevarevirksomhed. Som erfaren auditor vil kurset også kunne give dig værktøjer til at lave en effektiv audit af hygiejnisk design.

Varighed 1 dag

Pris 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 14. januar 2016 – kl. 9.00 – 16.00
16. august 2016 – kl. 9.00 – 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Mærkning af fødevarer

Få overblik over mærkningsreglerne

Beskrivelse Kursus i mærkning af fødevarer udfra forordning 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne. De nye regler gennemgås i hovedtræk, herunder krav til næringsdeklaration, oplysning om allergener samt retningslinjer for vildledning. Der er mulighed for uddybning undervejs. Herudover gennemgås de overordnede krav til ernærings- og sundhedsanprisninger jf. forordning nr. 1924/2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger mv., herunder kigger vi på eksempler fra listerne over godkendte anprisninger.

Målgruppe Målgruppen er kvalitetsfolk, reklamefolk og andre, der er ansvarlige for, at mærkningsreglerne på fødevarerområdet overholdes.

Udbytte Du får kendskab til de gældende helt grundlæggende regler for obligatorisk mærkning på fødevarerområdet samt mærkning i forbindelse med anprisninger. Der bliver mulighed for afklaring og diskussion, ligesom det er muligt at få drøftet egne problematikker.

Varighed 1 dag

Pris 3.450 kr. excl. moms

Tid og sted 2. februar 2016 – kl. 9.00 - 16.00
17. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Sårbarhedsanalyse

Få grundlæggende kendskab til begreber som fødevarer-svindler -Food Fraud, sårbarhedsanalyse, VACCP/TACCP og de tiltag der kan virke nedsættende for sårheden, for at blive udsat for fødevarer-svindler. Kurset tager udgangspunkt i kravene i BRC global standard food issue 7

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 fødevarer-forsvigelser. 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-svindler. Du vil være i stand til at finde de informationskilder, der kan vise historiske tilfælde af fødevarer-svindler på eventuelt dine råvaretyper, men også informationskilder til nye sager, der eventuelt lurar under overfladen.

Varighed 1 dag

Pris 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 29. februar 2016 – kl. 9.00 – 16.00
27. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

PRP-programmer (GMP) for fødevareproducenter, der er FSSC certificeret

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

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 22002-1 giver fødevareproducenten 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 dagen inden, så deltageren med fordel også kan deltage på dette kursus.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra virksomheder, der ønsker 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 standarden i det daglige.

Varighed 1 dag

Pris 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 2. juni 2016 – kl. 9.00 – 16.00
13. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter, der er FSSC 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 dagen efter, så deltageren med fordel også kan deltage på dette kursus.

Målgruppe Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra virksomheder, der ønsker 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 3.450 kr. excl. moms.

Tid og sted 31. maj 2015 – kl. 9.00 – 16.00
11. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart

Fortolkning ISO 22000:2005

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.

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 22000:2005, 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 3.450 kr. excl. moms incl. standarden som en del af kursusmaterialet

Tid og sted 1. juni 2016 – kl. 9.00 - 16.00
12. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



FSMS Auditor/Lead Auditor

(Fødevarerikkerhed/ISO 22000)

med eksamen   (kursus nr. A17365)

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 gennemføres i samarbejde med CMC International Ltd.

Beskrivelse Kurset gennemgår grundigt ISO 22000 og med den som udgangspunkt får du grundig træning i at gennemføre audit, herunder planlægning, gennemførelse, rapportering, auditor rolle, mødeplanlægning, tjeklister, håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en basis viden om kravementerne 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. 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 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 kursusedtagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med IRCA-logo.

Varighed 5 dage inkl. forplejning, hotel, kursusmateriale og kursusbevis.

Pris 17.850 kr. excl. moms og overnatning. Ved tilmelding bliver du automatisk tilmeldt overnatning fra mandag til fredag. Prisen er 4.200,- ekskl. moms og lægges oveni kursusrisen. Ønsker du ikke at gøre brug af dette, så skal vi informeres om dette ved tilmelding

Tid og sted 6. - 10. juni 2016
21. - 25. november 2016
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 fødevarerindustrien. Målgruppen er de kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer, 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 Pris 6.900 kr. excl. moms.

Tid og sted 5. - 6. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
12. - 13. september 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

10. - 11. februar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
28. - 29. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage
Octavia Kursus og Conferencecenter,
Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



QMS-Consult tilbyder også virksomhedstilpassede kurser

QMS-Consult udvikler og gennemfører kurser indenfor kvalitet, miljø, arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed, 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 afholdes hos kunden, så de praktiske øvelser kan målrettes kundens ledelsessystem.

EKSEMPLER PÅ VIRKSOMHEDSTILPASSEDE KURSER:

Kvalitetsledelse

Miljøledelse

Arbejdsmiljøledelse

HACCP

Hygiejne – grundlæggende kursus

Hygiejne for håndværkere

Hygiejnisk design

Den kvalitetsbevidste medarbejder

Fortolkning af ledelsesstandarder (ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, IFS, BRC, GMP, QS m.v.)

Intern audit

Værdibaseret audit

Opbygning af ledelsessystemer

Forenkling af ledelsessystemer

Målstyring

Krisestyring

Procesledelse

Lovgivning

Sårbarhedsanalyse

Kontakt QMS-Consult for en uforpligtende snak, hvis du er interesseret i at høre nærmere om vore virksomhedstilpassede kurser og øvrige produkter.



Klippekort

Vi tilbyder igen i år, at vores åbne kurser kan betales via vores "klippekortsordning".

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 35.100 kr. for 30 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 15% ved deltagelse på vore åbne kurser.

Klippekort15 koster 19.700 kr. for 15 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 5% ved deltagelse på vore åbne kurser.

Pris 2016 ex 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) over 5 dage:

13 klip (15.210 kr) + 3 klip (3.510 kr, hvis overnatning ønskes, i alt 4 nætter)

Kvalitetslederkurset over 6 dage:

14 klip (16.380 kr)

2 dages-kurser:

5 klip (5.850 kr)

1-dags kursus:

2,5 klip (2.925 kr)

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



Videncenter for Fødevareudvikling (VIFU) har to netværk for virksomheder i fødevaresektoren med QMS-Consult som faglig sparringspartner. Der er et netværk i Jylland og et på Sjælland. Formålet med netværket er at sikre en god fødevaresikkerhed i den industrielle fødevareproduktion, 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.

Fødevaresikkerhedsnetværket 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 Mette Kann på mka@qmsconsult.dk eller telefon 23685190 vedr. netværksgrupper i Jylland og Ingrid Bornæs på inb@qmsconsult.dk eller telefon 25719131 vedr. netværksgrupper på Sjælland eller Conny Hanghøj på coh@vifu.net eller telefon 50980037.

kvalitetsnetværk

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 erfagruppe 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 fastsætter 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:

Chr. Hansen A/S

Chr. Hansen A/S har benyttet QMS-Consult til at skræddersy kurser i intern audit. Valget er faldet på QMS-Consult, idet vi her får et kursus, der tager afsæt i såvel standarder, som Chr. Hansens procedurer samtidig med at kurserne krydres med praktiske eksempler fra levnedsmiddelindustrien. Dette er med til at gøre vanskeligt tilgængeligt stof relevant og lettere at forstå og forholde sig til. Hertil kommer at kursusmaterialet er gennemarbejdet samt at selve kursusforløbet afvikles i en humoristisk ånd.

Hanne Benn Thomsen, Chr.Hansen A/S

34

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 kurs, 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 , kvalitetschef Norway Seafoods Group





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

35

Danpo

QMS Consult har afholdt en lang række forskellige kurser for Danpo, på forskellige niveauer i virksomheden. Det er lige fra hygiejnekurser for produktionsmedarbejdere og teknisk personale til 2 dages HACCP kurser for HACCP team medlemmer og ledelse, hvilket har bidraget til stor og bedre forståelse for fødevarerikkerheden på fabrikkerne. Danpo har valgt QMS Consult da vi får et kursus der er skræddersyet til vores virksomheder, her tages der udgangspunkt i såvel standarder som Danpo's egne procedurer og med praktiske eksempler fra levnedsmiddelsindustrien, hvilket gør kursusmaterialet lettere at forstå og forholde sig til for kursusedtagerne.

Derudover afholdes kursusforløbene med et godt gennearbejdet kursusmateriale, undervisningsformen er ligefrem og med en god portion humor.

Der er ingen tvivl om at Danpo fortsat vil anvende QMS Consult ifb. med kurser da de er utrolig vellidt på alle niveauer i Danpo.

Connie Christiansen, Group Quality Manager Danpo A/S

Kursuskalender / Tilmeldingsblanket

QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

36



TILMELDING UGE

PRIS (KR.EXCL. MOMS)

☐	2	Coaching i kvalitetsarbejde	11.-12. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	2	Gode hygiejneinspektioner	13. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	2	Hygiejnisk design	14. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	3	Intern audit fødevarer	18.-19. januar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
☐	3	Opbygning HACCP-systemer	20.-21. januar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
☐	5	Mærkning af fødevarer	2. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	5	Intern audit basis	3.-4. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	6	Fortolkning BRC fødevarer	10.-11. februar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
☐	9	Sårbarhedsanalyse	29. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	9	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	2.-3. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	10	Intern audit fødevarer	7.-8. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	11	Styring af allergener	14 marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	11	Grundlæggende HACCP	15. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	14	Fortolkning BRC Fødevarer	5.-6. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	15	Lead Auditor kvalitet	11.-15. april	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
☐	15	Opbygning HACCP-systemer	12.-13. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	15	Fortolkn. IFS	14. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	17	Kvalitetsleder 1	27.-28. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 19.275
☐	19	Kvalitetsleder 2	11.-12. maj		
☐	21	Kvalitetsleder 3	25.-26. maj		
☐	21	BRC packaging	23.-24. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	22	PRP-programmer for emballageprod.	31. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	22	Fortolkning ISO 22000	1. juni	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	22	PRP-programmer for fødevareprod.	2. juni	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	23	Lead Auditor fødevarer	6.-10. juni	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
☐	33	Hygiejnisk design	16. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	34	Opbygning HACCP-systemer	23.-24. august	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
☐	35	Gode hygiejneinspektioner	30. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	35	Intern audit fødevarer	31. aug.-1. sept.	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
☐	36	Grundlægg. HACCP	6. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	36	Intern audit basis	7.-8. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	37	Fortolkning BRC Fødevarer	12.-13. sept.	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	39	Lead Auditor kvalitet	26.-30. sept.	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
☐	40	Styring allergener	3. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	40	BRC packaging	4.-5. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	40	Fortolkning IFS	6. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450

☐	41 PRP-programmer for emballageprod.	11. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	41 Fortolkning ISO 22000	12. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	41 PRP-programmer for fødevareprod.	13. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	43 Opbygning HACCP-systemer	25.-26. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	43 Sårbarhedsanalyse	27. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	45 Coaching i kvalitetsarbejdet	7.-8. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	45 Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	9.-10. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	46 Intern audit fødevarer	15.-16. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
☐	46 Mærkning af fødevarer	17. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
☐	47 Lead Auditor fødevarer	21.-25. november	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
☐	48 Fortolkning BRC fødevarer	28.-29. november	Octavia, Roskilde	kr. 6.900

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).

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

Overnatning ønskes: ja..... nej.....

UDFYLD VENLIGST MED BLOKBOGSTAVER

FIRMA:

TLF.:

ANTAL deltagere:

NAVN:

NAVN:

NAVN:

ADRESSE:

POSTNR.:

BY:

E-MAIL ADRESSE:





QMS-Consult, Randersvej 21, DK-8870 Langå, Telefon: +45 7553 0050

www.qmsconsult.dk