



KURSER 2022

Kompetenceudvikling
kvalitet
fødevarerikkerhed



QMS-Consult
a Mérieux NutriSciences Company





Henning Nyekjær
Direktør

hny@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2462 3664



Lone Meng Nyekjær
Administration/Bogholderi

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: +45 2087 3938



Lene Holst Petersen
Seniorkonsulent

lhp@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2013 1770



Sanaz Rasuli
Konsulent

sra@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2252 2231



Katja Brodersen
Senior Manager

kbr@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2462 6751



Henrik Jørgensen
Sales Manager
laboratorieanalyser

henrik.joergensen@mxns.com
Mobil: +45 2075 1109



QMS-Consult

QMS-Consult er en rådgivnings- og kursusvirksomhed, der arbejder med kvalitet, miljø og fødevarerikkerhed. QMS-Consult er en del af Merieux NutriSciences Gruppen, der er en global rådgivnings- og laboratorieanalysevirksomhed med mere end 7.500 medarbejdere, og som har mere end 100 afdelinger/laboratorier i 27 lande.

QMS-Consult 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 300 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 1-dags kurser bliver gennemført uanset deltagerantal. For alle vores 2-dages kurser gælder det, at de gennemføres ved minimum 4 deltagere.



Kursuskatalog 2022

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursusår

QMS-Consult har nu været en del af Merieux Nutri-Science Gruppen i et år. Dette har betydet, at vi i løbet af det sidste år har kunnet udvide vores produkt-sortiment.

På kursussiden betyder det bl.a., at vi nu kan tilbyde E-learning programmer. Pt har vi E-learning på dansk indenfor, hygiejne, food fraud, food defence og allergener. Desuden kan vi også tilbyde flere online løsninger, der kan sikre, at vores kunder kan holde sig opdateret omkring ikke bare dansk lovgivning, men også udenlandsk lovgivning. Der findes også løsninger til at holde sig opdateret indenfor fødevarerisikofaktorer og afdækning af fødevarerisikofaktorer for alle typer råvarer.

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 33.

Læs mere om kurser, rådgivningsydelser og online ydelser i dette kursuskatalog. Vi ser frem til et godt kursus år og håber, at vores kunder tager positivt mod vores kursusudbud og nye initiativer.

Vi glæder os til at se dig.

Indhold

Kurser egnet for alle typer virksomheder

Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	9
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	10

Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarerækæden

Fortolkning IFS Food (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
Mærkning af fødevarer - Workshop (1 dag)	19
Food Fraud/Food Defense (1 dag)	20
PRP-programmer (GMP) for fødevarerproducenter (1 dag)	21
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter (1 dag)	22
Fortolkning ISO 22000 (1 dag)	23
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety (2 dage)	24
Risikofaktorer og styring af dem (1 dag)	25

Kurser der udbydes i samarbejde med DNV

QMS Auditor/Lead Auditor Training Course (Kvalitet) med eksamen (5 dage)	7
--	---

Diverse

Øvrige kurser	26
Rådgivning og online løsninger	28
Klippekort	29
Kundeudtalelser	30
Kursuskalender	32
Praktiske oplysninger - tilmelding mm.	34



**Kurser egnet
for alle typer
virksomheder**

QMS Auditor/Lead Auditor Training Course

På CQI-IRCA Lead Auditorkursus i kvalitetsledelse får du en grundig og kompetencegivende træning i auditering af kvalitetsledelsessystemer. Kurset er på dansk og gennemføres af DNV.

Kursus nr.	CQI-IRCA id.nr. 17898
Beskrivelse	<p>DNV's erfarne undervisere guider dig igennem hele auditprocessen fra udarbejdelse af auditprogram til afrapportering af auditresultater. Undervisningen tilrettelægges som en kombination af teoretiske indlæg, rollespil, gruppearbejde og diskussion. Kurset afsluttes med en kompetencegivende eksamen. På kurset trænes i følgende:</p> <ul style="list-style-type: none">• Standardraderne i ISO 9000-serien• Kvalitetsledelsessystemet• Auditeringsstandarden ISO 19011• Auditprincipper baseret på ISO 19011• Planlægning, gennemførelse og opfølgning af audit• Afrapportering af audit• Auditorrollen.
Målgruppe	<ul style="list-style-type: none">• Alle, der skal gennemføre intern eller ekstern audit af kvalitetsledelsessystemer• Ledelse• Kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer og andre, der arbejder med kvalitetsledelse.
Udbytte	<ul style="list-style-type: none">• at forklare formålet, indholdet og de indbyrdes relationer mellem ISO 9000, ISO 9001 og ISO 9004• at forklare auditors rolle ved planlægning, udførelse, rapportering og opfølgning i forbindelse med audit af et kvalitetsledelsessystem i overensstemmelse med ISO 19011• at kunne foretage planlægning, udførelse, rapportering og opfølgning af en audit i overensstemmelse med ISO 19011 og tolkningen af ISO 9001.
Varighed	5 dage
Tid og sted	Se mere på https://www.dnv.dk/training/cqi-and-irca-qms-lead-auditorkursus-baseret-pa-iso-9001-2015-dansk-28417
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 risikoleddelse.

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

8.100 kr. excl. moms

Tid og sted

5. - 6. april 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage
Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

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	<p>Kursus i planlægning, gennemførelse og rapportering af interne audits i din egen virksomhed.</p> <p>Der arbejdes med forskellige auditeringsmetoder, bl.a. procesaudit og værdiskabende audit.</p> <p>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.</p>
Målgruppe	<p>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.</p>
Udbytte	<p>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.</p>
Varighed	<p>2 dage</p>
Pris	<p>8.100 kr. excl. moms</p>
Tid og sted	<p>23. - 24. februar 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 13. - 14. september 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N</p>
Tilmeldingsfrist	<p>30 dage før kursusstart</p>



A woman with short dark hair and glasses, wearing a white turtleneck and dark skirt, stands in a conference room. She is holding a pen and a piece of paper, looking towards a group of people seated around a long table.



A group of people is seated around a long table in a conference room, listening to a presentation. The people are seen from behind, and their attention is focused on the speaker and the screen. The room is modern and well-lit, with large windows on the left side.



**Kurser egnet
for virksomheder
indenfor
fødevarekæden**

Fortolkning IFS Food version 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 indførelse 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, 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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	31. maj 2022, kl. 9.00 - 16.00 4. oktober 2022, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Fortolkning BRC Global Standard for Packaging version 6

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 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	8.100 kr. excl. moms
Tid og sted	Kurset arrangeres på et tidspunkt, når der er minimum 5 tilmeldinger
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 fødevarer virksomheder.
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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	1. marts 2022, kl. 9.00 - 16.00 25. august 2022, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
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 OPR og du bliver i stand til at foretage en risikofaktoranalyse, herunder udpegning og vurdering af styrende foranstaltninger (CCP-er), samt udarbejdelse af en HACCP plan.
Varighed	2 dage
Pris	8.100 kr. excl. moms
Tid og sted	26. - 27. april 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 23 - 24. november 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N 22. - 23. marts 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Skærehallernes Konferencencenter, 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 fødevarer virksomheder. 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 fødevarer-, 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	8.100 kr. excl. moms
Tid og sted	2. - 3. februar 2022, kl. 9.00 – 16.00 begge dage 27. - 28. september 2022, kl. 9.00 – 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N 3. - 4. maj 2022, kl. 9.00 – 16.00 begge dage Skærehallernes Konferencenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde
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

4.050 kr. excl. moms

Tid og sted

17. marts 2022, kl. 9.00 - 16.00
8. november 2022, kl. 9.00 - 16.00
Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N

Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart



Food Fraud / Food Defense

Få grundlæggende kendskab til begreber som fødevarer svindel – Food Fraud, sårbarhedsanalyse (VACCP), trusselsanalyse (TACCP) samt de tiltag, der kan virke nedsættende for sårbarheden for at blive udsat for fødevarer svindel – Food Fraud. Desuden får du kendskab til hvilke forebyggende tiltag, der kan være relevante i forhold til Food Defense. Kurset tager udgangspunkt i GFSI's retningslinjer, samt kravene i FSSC22000, 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 beviste skadelige handlinger. Vi behandler de eventuelle bevidste skadelige handlinger, hvad enten motivationen er økonomi eller ønsket om at skade din virksomhed eller dine kunder. 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 og trusselsanalyser.
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 sårbarhedsanalyse og trusselsanalyse samt de tiltag der kan nedsætte sårbarheden eller trusselniveau. 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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	27. januar 2022, kl. 9.00 – 16.00 25. oktober 2022, kl. 9.00 – 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

PRP-programmer (GMP) for fødevarerproducenter, 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 fødevarerproducenter.

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 fødevarerproducenten 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 fødevarerproducerende 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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	6. september 2022, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	Kurset arrangeres på et tidspunkt, når der er minimum 5 tilmeldinger
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



Fortolkning ISO 22000:2018

Forstå principper og indhold i ISO 22000:2018 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, 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	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	9. marts 2022, kl. 9.00 - 16.00 1. september 2022, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart



Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety version 8

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 Version 8 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, 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	8.100 kr. excl. moms
Tid og sted	17. - 18. maj 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 15. - 16. november 2022, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart




Risikofaktorer og styring af dem

Her får du et kursus målrettet dig, som måske ikke har arbejdet så meget i fødevarerbranchen eller som ikke har det store kendskab til risikofaktorer i fødevarerindustrien.

Beskrivelse	Kurset er et basiskursus i de mest almindelige risikofaktorer, som forekommer i vores fødevarer. Kurset gennemgår styrende foranstaltninger, som forebygger og reducerer risikofaktorerne, så fødevarerne bliver sikre at indtage. HACCP-principperne gennemgås kort med fokus på HACCP teamets arbejde.
Målgruppe	Kurset henvender sig til personer med begrænset viden om fødevarerisikofaktorer og hvordan disse styres.
Udbytte	Du får et basiskursus i de væsentligste kemiske, fysiske og biologiske fødevarerisikofaktorer samt deres sundhedsskadelige virkning. Du får viden om styrende foranstaltninger til at forbygge og reducere fødevarerisikofaktorer. Du får kendskab til HACCP-principperne og dermed klædt på til at indgå i et HACCP-team.
Varighed	1 dag
Pris	4.050 kr. excl. moms
Tid og sted	10. maj 2022, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart





QMS-Consult tilbyder også virksom- hedstilpassede kurser

QMS-Consult udvikler og gennemfører kurser indenfor kvalitet, miljø 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.

E-learning

QMS-Consult tilbyder pt 4 forskellige e-learning kurser, der tages online. Alle kurser findes bl.a. på engelsk, polsk; men også på dansk. Det er hhv. følgende kurser

- Hygiejne
- Allergener
- food fraud
- food defence

Kurserne er målrettet timelønnede. Alle kurser kan købes med de antal licenser kunden ønsker. Efter succesfuld gennemgang af et e-learning forløb kan deltageren automatisk downloade eller evt videresende til relevant afdeling et deltagercertifikat, der efterlever kravene i relevante GFSI anerkendte standarder.

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.

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.

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
- Den erfarne auditor
 - hvordan får du mere værdi i din audit
- GMP+ kursus

Andre discipliner:

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

Rådgivning og online løsninger

QMS-Consult er andet end kurser. Den største del af vores aktiviteter er skræddersyet rådgivning til vores mere end 300 kunder i Danmark. Derudover tilbyder vi også 4 forskellige web baserede abonnements løsninger, der skal sikre, at vores kunder holder sig opdateret med dansk lovgivning, udenlandsk lovgivning, fødevarerisikofaktorer og fødevarerisikofaktorer.

Rådgivning

QMS-Consult udfører al slags rådgivning indenfor kvalitet og fødevarerisikofaktorer. Rådgivning gennemføres altid iht skriftligt tilbud. Opgaver kan omfatte:

- Indføring/opdatering af certificerbare HACCP- og kvalitetsledelsessystemer
- Gap-analyser mod nye eller reviderede standarder (ISO 9001, BRC, IFS, FSSC 22000, GMP+ m.v.)
- Mærkningskontrol, hvor produktmærkning kontrolleres op imod relevant lovgivning i modtagerland
- Outsourcing af kvalitets- og HACCP-opgaver, f.eks. intern audit, risikoanalyse af råvarer m.v.
- Interim Kvalitetschef og/eller -medarbejder, når virksomhed mangler personale
- Support i forbindelse med tilbagekald af produkter
- Ad hoc support

Online løsning via årligt abonnement

QMS-lovservice sikrer, at virksomheden har adgang til netop den EU/danske fødevarerisikofaktorer, der er relevant for virksomheden, og virksomheden bliver løbende opdateret med relevant lovgivning. Pris fra 7.725 kr/år

Regulatory update er en opdateringsløsning, hvor vores kunder kan holde sig opdateret med ny udenlandsk fødevarerisikofaktorer for op til 73 lande. Pris fra 5.000 kr/år, som varierer i forhold til bl.a. hvor mange lande, der skal inkluderes i abonnementet.

Safety HUD er en database, hvor vores kunder kan afdække, hvilke typer fødevarerisikofaktorer og tilbagekaldelser, der har været internationalt indenfor de forskellige råvare- og produktgrupper. Pris fra 5.000 kr/år

Risk plaza er en database, hvor vores kunder kan søge på alle typer råvarer/produkter og få afdækket, hvilke typer af risikofaktorer, der er relevant for den enkelte råvare- og/eller produktgruppe. Pris fra 9.000 kr/år.



Klippekort

Vi tilbyder igen i år, at vores åbne kurser kan betales via vores "klippe kortordning". Klippe kort kan ikke anvendes til kurser, der udbydes i samarbejde med DNV GL, hhv. Lead Auditor Kvalitet og PCQI-kursus.

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 fødevarer sikkerhed, kvalitetsledelse eller lovgivning, lovgivningsabonnement, kurser eller andet.

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

Klippekort30 koster 40.500 kr. for 30 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 15 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Klippekort15 koster 22.750 kr. for 15 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 5 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Pris 2022 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:

2 dages kurser: 5 klip (6.750 kr)

1-dages kurser og workshops: 2,5 klip (3.375 kr)

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



Vore kunder siger:

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 Version 5.2.

Frants Bernstorff-Gyldensteen
Ejer af Gyldensteen Gods

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 fødevarerikkerhed i forbindelse med produktion af fødevarerkontaktmateriale.

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 kursusdeltagerne.

Vi har også benyttet QMS til at udfører GAP analyser til at belyse hvilke kravlementer 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 generel sparing & rådgivning indenfor fodersikkerhedssystemer. Vi har benyttet QMS Consult gennem mange år, og har altid været særdeles tilfredse.

Som ny QA-medarbejder hos os er man selvskrevet til mindst et kursus hos QMS-Consult.

Ann-Kathrine Egholm

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 fødevarerikkerheden 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 kursusedtagerne 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

Essentia Proteins A/S

QMS-Consult har for nyligt hjulpet Essentia Proteins med en gennemgang og fornyelse fra bunden af vores Fødevarerikkerheds-system.

Dette arbejde blev gennemført med stor succes, og vi nåede i mål med et resultat langt over vore forventninger. Konsulenten havde en professionel, systematisk og vedholdende tilgang til opgaven, og holdt hovedet koldt når det kneb. Hun gik 100% ind i opgaven og formåede at tilpasse løsningen så den passer i vores virksomhed.

Vi har også tidligere brugt QMS-Consult og vi tøver ikke med at bruge dem igen, ligesom vi gerne anbefaler dem til andre virksomheder.

Tina Morgen Madsen

Senior Group Quality Manager, Essentia Proteins A/S

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



Kursuskalender og tilmeldingsblanket

TILMELDING UGE

PRIS
(kr. excl. moms)

○	4	Food Fraud/Food Defense	27. januar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	5	Intern audit fødevarer	2.-3. februar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	7	Intern audit basis	23.-24. februar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	9	Hvad er HACCP?	1. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	10	Fortolkning ISO 22000	9. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	11	Mærkning af fødevarer	17. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	12	Opbygn. HACCP-systemer	22.-23. marts	Skærehallerne , Roskilde	kr. 8.100
○	14	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	5.-6. april	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	17	Opbygn. HACCP-systemer	26.-27. april	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	18	Intern audit fødevarer	3.-4. maj	Skærehallerne, Roskilde	kr. 8.100
○	19	Risikofaktorer og styring af dem	10. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	20	Fortolkning BRC fødevarer	17.-18. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	22	Fortolkning IFS	31. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○		BRC Packaging		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
	34	Hvad er HACCP?	25. august	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○		PRP-program f. emballageprod.		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
	35	Fortolkning ISO 22000	1. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	36	PRP-program f. fødevarereprod.	6. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	37	Intern audit basis	13.-14. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	39	Intern audit fødevarer	27.-28. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○		BRC Packaging		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
	40	Fortolkning IFS	4. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	43	Food Fraud/Food Defense	25. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	45	Mærkning af fødevarer	8. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.050
○	46	Fortolkning BRC fødevarer	15.-16. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100
○	47	Opbygn. HACCP-systemer	23.-24. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.100

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. Ved kurser afholdt af DNV gælder DNV's regler for afbud.

Vi hjælper gerne med reservation af hotelværelse. *Overnatning er ikke inkluderet i kursussen.*

Medlemmer af DFK får 10% rabat på den første tilmeldte. *Gælder kun QMS-Consult's egne kurser.*

Priserne er inkl. forplejning, men excl. moms.

Vi gør opmærksom på, at der skal være minimum 4 tilmeldte på vores 2 dages kurser, for at kurserne bliver gennemført.

Send din tilmelding på e-mail lme@qmsconsult.dk

eller via vores kursuskalender <https://qmsconsult.nemtilmeld.dk>

Udfyld venligst med blokbogstaver.

FIRMA:

TLF.:

ANTAL DELTAGERE:

NAVN:

NAVN:

NAVN:

ADRESSE:

POSTNR.:

BY:

CVR-NR.:

E-MAIL ADRESSE:

OVERNATNING ØNSKES:

JA

NEJ





QMS-Consult
a Mérieux NutriSciences Company

Agro Food Park 13, DK-8200 Aarhus N.
Tlf. +45 75530050
www.qmsconsult.dk

