KURSER 2021

Kompetenceudvikling
kvalitet
fødevaresikkerhed

QMS-Consult
a Mérieux NutriSciences Company

MERIEUX NutriSciences

QMS-Consult

QMS-Consult er en rådgivnings- og kursusvirksomhed, der arbejder med kvalitet, miljø og fødevaresikkerhed. 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.

MERIEUX NutriSciences

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

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 (excl. kurser afholdt i samarbejde med DNV GL) 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 5 deltagere. Garanti for kursusafholdelse gælder derfor ikke ved IRCA-reg. kurser. Desuden gælder garantien heller ikke for vores Intern audit fødevare kursus og opbygning af HACCP-systemer, hvor deltagerantallet skal være minimum 4.

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

Kursuskatalog 2021

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursusår

QMS-Consult er fra 1. september 2020 blevet en del af Merieux NutriSciences Gruppen, der er en global virksomhed indenfor rådgivning, kompetenceudvikling og laboratorieanalyser med mere end 7.500 ansatte.

Nu hvor QMS-Consult er blevet en del af en større global virksomhed, så betyder det bl.a. at vi har udvidet vores sortiment af ydelser. På kursussiden betyder det bl.a., at vi nu kan tilbyde E-learning programmer. 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 fødevaresvindel og afdækning af fødevarerisikofaktorer for alle typer råvarer.

Mht vores åbne kurser, så har vi stort set valgt at fastholde det samme kursusudbud som sidste år, da vi har haft en rigtig god respons fra vores kunder.

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 kursusår og håber, at vores kunder tager positivt mod vores kursusudbud og nye initiativer.

Vi glæder os til at se dig.

MERIEUX NutriSciences

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 fødevarekæden

Fortolkning IFS Food *(1 dag)* 13
BRC Global Standard for Packaging *(1 dag)* 14
Hvad er HACCP *(1 dag)* 16
Opbygning af HACCP-systemer *(2 dage)* 17
Intern audit – Fødevare *(2 dage)* 18
Mærkning af fødevarer – Workshop *(1 dag)* 19
Food Fraud/Food Defense *(1 dag)* 20
PRP-programmer (GMP) for fødevareproducenter *(1 dag)* 21
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter *(1 dag)* 22
Fortolkning ISO 22000 *(1 dag)* 24
FSMS Auditor/Lead Auditor (Fødevaresikkerhed/ISO 22000) med eksamen *(5 dage)* 26
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety *(2 dage)* 28
Risikofaktorer og styring af dem 29

Kurser der udbydes i samarbejde med DnV-GL

QMS Auditor/Lead Auditor Training Course (Kvalitet) med eksamen *(5 dage)* 7
PCQI kursus for USA eksport *(3 dage)* 23

Diverse

Øvrige kurser 30
Rådgivning og online løsninger 32
Klippekort 33
Kundeudtalelser 34
Kursuskalender 36
Praktiske oplysninger – tilmelding mm. 38

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 i samarbejde med DNV GL.

Kursus nr.	CQI-IRCA id.nr. 17898
Beskrivelse	DNV GL'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: • Standardarderne i ISO 9000-serien • Kvalitetsledelsessystemet • Auditeringsstandarden ISO 19011 • Auditprincipper baseret på ISO 19011 • Planlægning, gennemførelse og opfølgning af audit • Afrapportering af audit • Auditorrollen.
Målgruppe	• Alle, der skal gennemføre intern eller ekstern audit af kvalitetsledelsessystemer • Ledelse • Kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer og andre, der arbejder med kvalitetsledelse.
Udbytte	• 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 www.dnvgl.dk/training
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 kvalitets-ledelsessystemer, procesorienteret kvalitetsledelse samt til risikovurdering og risikoledelse.
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	7.900 excl. moms
Tid og sted	14. - 15. april 2021 – 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	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 auditorer 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	7.900 kr. excl. moms
Tid og sted	24. - 25. februar 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 15. - 16. september 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

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 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, 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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	26. maj 2021 – kl. 9.00 – 16.00 7. oktober 2021 – 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 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	1 dag
Pris	3.950 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 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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	3. marts 2021 – kl. 9.00 – 16.00 25. august 2021 – 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 OPRP 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	7.900 kr. excl. moms
Tid og sted	21. - 22. april 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 24. - 25.november 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N 24. - 25. marts 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Skærehallernes Konferencecenter, 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	7.900 kr. excl. moms
Tid og sted	2. - 3. februar 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 29. - 30. september 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N 27. - 28. maj 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage Skærehallernes Konferencecenter, 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 fødevare. Vi gennemgår grundigt reglerne for mærkning af fødevarer ud fra fødevareinformationsforordningen 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 at tilsætningsstoffer i fødevaren • Du får kendskab til mærkning i forbindelse med anprisninger.
Varighed	1 dag
Pris	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	17. marts 2021 - kl. 9.00 - 16.00 10. november 2021 - 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 fødevaresvindel – Food Fraud, sårbarhedsanalyse (VACCP), trusselsanalyse (TACCP) samt de tiltag, der kan virke nedsættende for sårbarheden for at blive udsat for fødevaresvindel – 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 fødevaresvindel på eventuelt dine råvaretyper, men også informationskilder til nye sager, der eventuelt lurer under overfladen.
Varighed	1 dag
Pris	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	28. januar 2021 – kl. 9.00 – 16.00 27. oktober 2021 – kl. 9.00 – 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

PRP-programmer (GMP) for fødevareproducenter, 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 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. Supplerende krav fra FSSC til certificering gennemgås. FSSC 22000 certificering der supplerer ISO 22000 certificering med 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 i forbindelse hermed, så deltageren kan kombinere disse to kurser efter behov.
Målgruppe	Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra fødevare-producerende 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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	2. september 2021 – 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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	Kurset arrangeres på et tidspunkt, når der er minimum 5 tilmeldinger
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

PCQI kursus for USA eksport

Eksporterer din virksomhed fødevarer til USA? Så er det nødvendigt at kende til "The Food Safety Modernisation Act", der er lovgivning for store virksomheder, der eksporterer fødevarer til USA. Kurset klæder dig på til udfordringen. Kurset tilbydes i samarbejde med DNV GL.

Beskrivelse	PCQI-kurset tager direkte afsæt i de krav, der er fremsat af den amerikanske Food & Drug Administration (FDA) – dvs. alt det, som din virksomhed skal være opmærksom på, før I begiver jer ind på det amerikanske marked. Kurset kommer blandt andet omkring: • Introduktion til forebyggende kontrol • Oversigt over fødevaresikkerhedsplaner • GMP og andre forudsætningsprogrammer • Biologiske farer for fødevaresikkerheden • Kemiske, fysiske og økonomisk motiverede farer • Analysemetoder og forebyggende kontroller • Verifikation, validering og registreringsprocedurer • Tilbagekaldelsesprocedurer • Oversigt over de forskellige forordninger.
Målgruppe	Alle medarbejdere i virksomheder, der forarbejder fødevarer. Kurset er også oplagt for kvalitets- og udviklingsmedarbejdere, samt auditorer inden for fødevaresikkerhedsområdet samt for andre udvalgte medarbejdere i fødevareforsyningskæden, fx inden for opbevaring og distribution.
Udbytte	I amerikansk lovgivning er der krav om individuel kvalificering til arbejdet med fødevaresikkerhed PCQI (Preventive Controls Qualified Individual). Man skal med andre ord kunne påvise, at man har modtaget den nødvendige uddannelse for at leve op til loven. Det får du ved at deltage i dette kursus med en dansk FDA-uddannet underviser fra DNV GL.
Varighed	3 dage
Tid og sted	Se mere på www.dnvgl.dk/training
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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	11. marts 2021 – kl. 9.00 – 16.00 1. september 2021 – kl. 9.00 – 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

FSSC 22000 Version 5
Lead Auditorkursus baseret på ISO 22000:2018

5 dages intensivt kursus der giver dig den fornødne viden og færdigheder, så du efter endt træning kan organisere og lede audits af ledelsessystemer for fødevaresikkerhed.

CQI and IRCA nr.	2071
Beskrivelse	Kurset er opbygget så deltagerne får den fornødne viden og færdigheder til at gennemføre første-, anden- og tredjepartsaudit af ledelsessystemer for fødevaresikkerhed baseret på ISO 22000:2018 & FSSC 22000 i overensstemmelse med ISO 19011, ISO 22003 og ISO 17021. Kurset er registreret og certificeret af FSSC og CQI IRCA. og opfylder kravene til den formelle træning af personer, der ønsker registrering under CQI IRCA eller anden tilsvarende auditor certificeringsordning. • Deltagernes præstation evalueres løbende på kurset og ved kursets slutning ved hjælp af en eksamen uden hjælpemidler (2 timers varighed) • Et 'Certificate of Achievement' udstedes til de deltagere, der består både den løbende evaluering og den skriftlige eksamen • Et CQI-IRCA 'Certificate of Achievement' giver adgang til, at du kan registreres som Lead Auditor ved CQI-IRCA. Se her www.quality.org Med henblik på at bestå kurset anbefaler vi, at du har følgende grundlæggende viden: • Krav til ledelsessystemer for fødevaresikkerhed i henhold til ISO 22000:2018 og FSSC 22000 version 5 • Principper for fødevaresikkerhed, herunder prerequisite programmes som specificeret I ISO/TS 22002 (alle dele) og HACCP • Forholdet mellem fødevaresikkerhed og tilvejebringelsen af sikre fødevarer med henblik på at minimere den sundhedsskadelige virkning på menneskers helbred og proaktiv forbedring af fødevaresikkerhedspræstationen • Viden om relevant national/lokal FSMS lovgivning og krav.
Målgruppe	Kurset er målrettet alle i fødevareindustrien, der har grundlæggende viden om ISO 22000:2018, FSSC 22000 version 5, som har brug for viden og kompetencer med henblik på at kunne planlægge og lede procesbaseret audit af ledelsessystemer for fødevaresikkerhed.

Udbytte	Efter endt træning er du i stand til at forklare: • Formålet med et ledelsessystem for fødevaresikkerhed • De forretningsfordele der knytter sig til den forbedrede præstation et ledelsessystem for fødevaresikkerhed leder til • Auditors rolle i forhold til at planlægge, gennemføre, rapportere og følge op på et audit af ledelsessystemet for fødevaressikkerhed i overensstemmelse med ISO 22000:2018, FSSC 22000 version 5 (og ISO 22003 herunder ISO 17021 når relevant) og ISO 19011.
Varighed	5 dage
Pris	25.800 ekskl. moms. Prisen dækker kursus i 5 dage, kursusmateriale og prøveeksamen samt eksamen. Prisen er ekskl. overnatning og middag om aftenen.
Tid og sted	3. – 7. maj 2021 15. - 19. november 2021 Hotel Frederik den VI i Odense
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 fødevareindustrien. 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 vedrørerende opbygning, vedligehold og auditering op imod BRC.
Varighed	2 dage
Pris	7.900 kr. excl. moms
Tid og sted	19. - 20. maj 2021 – kl. 9.00 – 16.00 begge dage 17. - 18. november 2021 – 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 fødevarebranchen eller som ikke har det store kendskab til risikofaktorer i fødevareindustrien.

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	3.950 kr. excl. moms
Tid og sted	11. maj 2021 – kl. 9.00 – 16.00 Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

QMS-Consult tilbyder også virksomhedstilpassede kurser

QMS-Consult udvikler og gennemfører kurser indenfor kvalitet, miljø og fødevaresikkerhed, 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 kursusdeltagerne direkte kan forholde sig til. Herved sikres det, at kursusdeltagerne klædes godt på og får et udbytte af kurset, der kan bruges i hverdagen.

E-learning

QMS-Consult tilbyder E-learningkurser indenfor hygiejne og HACCP for timelønnede. En virksomhed kan selv fastlægge, hvor mange brugere, der skal omfattes. Ud fra antal brugere og evt tilpasning af eksisterende E-learningsmoduler udarbejdes tilbud til kunden. Ved hvert E-learningkursus, afsluttes seancen med en mindre skriftlig prøve. Hvis denne bestås, så erhverver brugeren/virksomheden et deltagercertifikat pr. automatik.

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-standarden.

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, fødevaresvindel og fødevarerisikofaktorer.

Rådgivning

QMS-Consult udfører al slags rådgivning indenfor kvalitet og fødevaresikkerhed. 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 fødevarelovgivning, 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 fødevarelovgivning 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 fødevaresvindel 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 "klippekortsordning". Klippekort 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 fødevaresikkerhed, kvalitetsledelse eller lovgivning, lovgivningsabonnement, kurser eller andet.

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

Klippekort30 koster 39.600 kr. for 30 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 15 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Klippekort15 koster 22.275 kr. for 15 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 5 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Pris 2021 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 (6.600 kr)

1-dages kurser og workshops:. . . . . 2,5 klip (3.300 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 kvalitetsstyringssystemer. 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.

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 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 værdigfuldt for kursusdeltagerne.

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 generel sparring & 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 fødevaresikkerheden 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

Essentia Proteins A/S

QMS-Consult har for nyligt hjulpet Essentia Proteins med en gennemgang og fornyelse fra bunden af vores Fødevaresikkerheds-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**	28. januar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	5	**Intern audit fødevarer**	2.-3. februar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	8	**Intern audit basis**	24.-25. februar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	9	**Hvad er HACCP?**	3. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	10	**Fortolkning ISO 22000**	11. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	11	**Mærkning af fødevarer**	17. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	12	**Opbygn. HACCP-systemer**	24.-25. marts	Skærehallerne , Roskilde	kr. 7.900
○	15	**Kvalitetsledelse iht. ISO 9001**	14.-15. april	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	16	**Opbygn. HACCP-systemer**	21.-22. april	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	17	**Intern audit fødevarer**	27.-28. april	Skærehallerne, Roskilde	kr. 7.900
○	18	**Lead auditor fødevarer**	3.-7. maj	Hotel Frederik d. VI, Odense	
○	19	**Risikofaktorer og styring af dem**	11. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	20	**Fortolkning BRC fødevarer**	19.-20. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	21	**Fortolkning IFS**	26. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
		BRC Packaging		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	34	**Hvad er HACCP?**	25. august	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
		PRP-program f. emballageprod.		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	35	**Fortolkning ISO 22000**	1. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	35	**PRP-program f. fødevareprod.**	2. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	37	**Intern audit basis**	15.-16. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	39	**Intern audit fødevarer**	29.-30 september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
		BRC Packaging		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	40	**Fortolkning IFS**	7. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	43	**Food Fraud/Food Defense**	27. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	45	**Mærkning af fødevarer**	10. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 3.950
○	46	**Fortolkning BRC fødevarer**	17.-18. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900
○	46	**Lead auditor fødevarer**	15.-19. november	Hotel Frederik d. VI, Odense	
○	47	**Opbygn. HACCP-systemer**	24.-25. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 7.900

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

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

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 kurserne Intern Audit Fødevare og Opbygning af HACCP-systemer, for at kurserne bliver gennemført.

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

MERIEUX NutriSciences