



Eurofins Steins Consultancy

Kursuskatalog

Eurofins Steins Consultancy tilbyder såvel generiske som virksomhedsspecifikke kurser indenfor fødevarerproduktion, lovgivning og egenkontrol.



eurofins

Steins Laboratorium

Find dit kursus

Få ny viden og bliv fagligt opdateret

Velkommen til vores kursuskatalog

Vi har sammensat et bredt udvalg af emner, som vi håber du vil finde relevante og interessante.

Hos Eurofins bestræber vi os altid på at have den nyeste viden indenfor aktuelle emner, som fx food fraud, og samtidigt er vi altid opdaterede på lovgivning, regler og tendenser på områder som egenkontrol og mærkning.

Vi præsenterer her et udvalg af de kurser, vi udbyder. Vi skræddersyr gerne kurser specifikt til dine behov, og du er altid velkommen til at kontakte os med dine ønsker eller forslag på:

food-consultancy@eurofins.dk

Med venlig hilsen



Mette Toft

Mette Toft
Food Consultancy



Mærkning

Siden december 2014 har EU's "Fødevareinformationsforordning" (EU Forord. 1169/2011) om mærkning af fødevarer været gældende. Denne forordning samler og forenkler lovgivningen på mærkningsområdet, og selvom danske fødevarevirksomheder generelt har styr på fødevarelovgivningen, oplever vi, at en del fødevarevirksomheder stadig har udfordringer med mærkningen af deres produkter efter de nye regler.

Hos Eurofins Steins har vi arbejdet med mærkning af fødevarer og kosttilskud i en lang årrække, og vi har stor erfaring med implementeringen af lovgivningskravene, også fra de mange yderligere bekendtgørelser og forordninger, der ofte kan knytte sig til specifikke produkter.

Vi afholder generelle kurser om mærkning for personer, der arbejder intensivt med mærkning af fødevarer eller kosttilskud. Desuden afholder vi både længere og kortere kurser for virksomheder, der ønsker at blive opdateret på lovgivningen på området, og disse kan tilrettelægges med specifik fokus på den lovgivning, der knytter sig til virksomhedens egne produkter.

Grundlæggende mærkning af fødevarer

Kurset løber over to dage, hvor alle grundlæggende krav til mærkning gennemgås systematisk. Der undervises desuden i de mest anvendte handelsnormer og varestandarder, såsom de gældende regler for mærkning af mejeriprodukter, fisk og fersk kød. Der er mulighed for at arbejde med mærkningen af et virksomhedens egne produkter under supervision på kurset.

Målgruppe: Alle, der arbejder intensivt med mærkning af fødevarer, herunder drikkevarer og sportsprodukter.

Virksomhedstilrettede kurser i mærkning af fødevarer og kosttilskud

Vi tilrettelægger kurser efter virksomheders specifikke behov indenfor mærkning af fødevarer og kosttilskud. Kurser kan variere fra ½ dag til 3 dage. Alle relevante aspekter af mærkning for de specifikke produktgrupper, virksomheden arbejder med gennemgås.

Kurserne kan kombineres med andre kurser, fx i hygiejne, råvarekontrol, food fraud eller egenkontrol (læs mere i denne brochure).

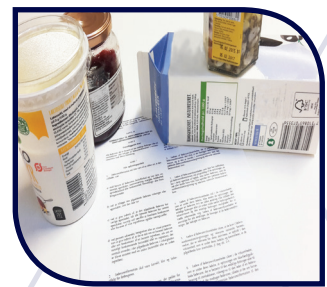
Målgruppe: Kvalitetsmedarbejdere, produktudviklere og andet personale, der arbejder med mærkning af fødevarer eller kosttilskud som en del af deres arbejdsopgaver.

Mærkning af petfood

Markedsføring af petfood er reguleret med EU Forord. 767/2009 og en række andre supplerende forordninger og direktiver. Mærkning af petfood adskiller sig væsentligt fra mærkning af fødevarer.

Vi tilbyder såvel generelle kurser i mærkning af petfood som specifikke kurser tilrettet en bestemt virksomheds produkter. Der vil være mulighed for at arbejde med mærkningen af et af virksomhedens egne produkter under kurserne.

Målgrupper: Alle der arbejder med mærkning af petfood, herunder produktansvarlige, kvalitetspersonale, produktudviklere, etc.



Food Fraud

Food fraud, også kaldet fødevarer svindel, er i stigende fokus i disse år. Der ses med stor alvor på fødevarer svindel både fra myndigheders og forbrugeres side. Vi skal kunne stole på at fx vin, olivenolie og honning har den kvalitet, emballagen lover. Fødevarer virksomhederne mødes derfor af højere krav til dokumentation af styringen af risikoen for fødevarer svindel.

Eurofins Steins tilbyder generelle kurser i risikovurdering og -styring i forhold til food fraud og vigtigheden af en kritisk tilgang til råvaresourcing. Der afholdes ligeledes praktisk orienterede kurser i anvendelse af en systematisk tilgang til vurdering af sårbarheden overfor svindel med fødevarer.

Food fraud og råvaresourcing

Dette generelle kursus afholdes som et heldagskursus, hvor de mest almindelige fødevarer grupper, der er udsat for food fraud gennemgås. Der gives konkret hjælp til at spotte food fraud og til at lære at stille de nødvendige krav til råvarerne, ligesom deltagerne præsenteres for relevante analyser til bestemmelse af fødevarer autenticitet.

Målgruppe: Indkøbere, produktudviklere, kvalitetsmedarbejdere og andre der arbejder med fødevarerproduktion. Desuden relevant personale i detailledet.

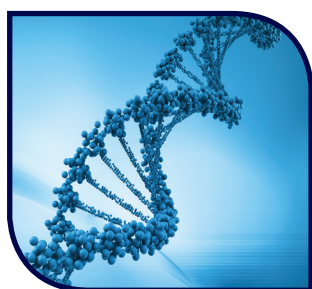
Praktisk orienteret kursus i vurdering af risiko for food fraud

Med udgangspunkt i et Excel-baseret system til vurdering af råvarer og leverandører, undervises der i håndtering af risiko for food fraud i en fødevarer virksomhed. På kurset udleveres selve systemet, og der afsættes tid på kurset til at man i dette system kan arbejde med en af virksomhedens egne råvarer, så man er i stand til at anvende systemet efter kurset.

På kurset får man:

- Kendskab til de risici, der er for at blive udsat for svindel med fødevarer autenticitet.
- Et system til vurdering af sårbarheden overfor fødevarer svindel. Systemet udleveres på USB-stik, så der kan arbejdes videre med dette i eget regi.
- Vejledning i styring af identificerede sårbare råvarer eller produkter.
- Metoder til bestemmelse af autenticitet.

Målgruppe: Indkøbere, produktudviklere, kvalitetsmedarbejdere, og andre der arbejder med fødevarerproduktion. Desuden relevant personale i detailledet.



Egenkontrol

Det er vigtigt, at en fødevarer virksomhed har et solidt og praktisk anvendeligt egenkontrolprogram. Egenkontrolprogrammet udarbejdes afhængig af virksomhedens art, herunder typer af råvarer og disses forarbejdning. En solid viden hos de medarbejdere der skal bruge og vedligeholde virksomhedens egenkontrolprogram, er en forudsætning for sikker og korrekt håndtering af fødevarer, så høj fødevarer sikkerhed og -kvalitet kan opretholdes.

Kurser i udarbejdelse og vedligehold af egenkontrolprogram

Vi oplever virksomheder, der er usikre på, hvordan et egenkontrolprogram udarbejdes og vedligeholdes. Det kan fx være at man er usikker indenfor:

- Fastlæggelsen af hvilke bakterier, virksomhedens risikovurdering bør forholde sig til - udover de krav der er anført i mikrobiologiforordningen 2073/2005 - og det dermed muligvis også kan være relevant at analysere for,
- Hvor ofte der skal udtages prøver af produkter og/eller produktionsmiljøet til analyse, og
- Fastlæggelse af grænseværdier og hvad man bør gøre ved overskridelse af disse.

Vi afholder både generiske kurser i opsætning og vedligehold af egenkontrollsystemer, men også målrettede kurser for virksomhedens kvalitetsansvarlige og andre medarbejdere, så der kan opnås et højere vidensniveau på kvalitetsområdet og dermed mulighed for forbedring af egenkontrolprogrammet.

Et kursus kan kombineres med udarbejdelse af analyseplan og en decideret gennemgang af selve den pågældende virksomheds egenkontrolprogram af en af vore rådgivere.

Målgruppe: Produktansvarlige, kvalitetsmedarbejdere.

Uddannelse af interne auditører

Vi afholder kurser af 3-5 dages varighed til uddannelse af en virksomheds interne auditører. Deltagerne modtager en grundig introduktion til HACCP og egenkontrol, hvorefter der arbejdes praktisk med en auditeringsopgave. Der læres systematisk kontrol af en virksomhed og dennes egenkontrolprogram. Kurset afsluttes med udarbejdelse og fremlæggelse af auditrapport.

Kurset kan med fordel kombineres med en gennemgang af virksomhedens produktion af en af vore rådgivere sammen med de nyuddannede interne auditører.

Målgruppe: Kommende interne auditører, produktansvarlige, kvalitetsmedarbejdere.



Hygiejne

Hygiejne er ekstremt vigtig, når det gælder produktion af fødevarer, og emnet er relevant for alle, der arbejder med mad, fx fødevarereproducenter, cateringvirksomheder og køkkener. Medarbejdere skal være sikre i ansvarlig håndtering af fødevarer, og uddannelse er et centralt element i sikring af fødevareressikkerheden.

Hygiejnekurser

Vi afholder kortere og længere kurser indenfor hygiejne, HACCP, kritiske styringspunkter, risikovurderinger og analyseplaner. Kurserne tilrettes typisk efter, om der er tale om et køkken eller en fødevarereproducent og efter medarbejdernes specifikke behov, men generiske kurser tilbydes også.

En praktisk gennemgang af produktionsmiljø og eksempler fra virksomhedens eller køkkenets egenkontrol kan inddrages i kurset, hvorved medarbejderne får en praktisk tilgang til, hvordan de håndterer hygiejne i dagligdagen. Fotos fra virksomhedens eller køkkenets egen produktion kan inddrages i undervisningen.

Målgruppe: Alle typer af køkkenpersonale, produktansvarlige, kvalitetsmedarbejdere.

Effektiv styring af Listeria

Dette kursus kan afholdes som et generisk kursus med fokus på blandt andet faktorer af betydning for vækst og overlevelse af *Listeria monocytogenes*, sygdomsbillede, effektiv rengøring og dokumentation krævet af myndigheder.

Vi har også mulighed for at gennemføre et virksomhedsspecifikt kursus med fokus på de problemstillinger, der er særligt aktuelle for den specifikke virksomhed. I kurset kan fotos og en praktisk gennemgang af virksomhedens eller køkkenets produktion inddrages, for at sikre at medarbejderne får en direkte anvendelig oplæring i, hvordan risiko for *Listeria* håndteres i dagligdagen.

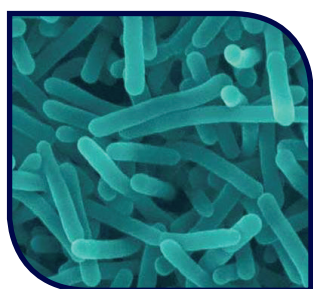
Målgruppe: Alle typer af køkkenpersonale, produktansvarlige, kvalitetsmedarbejdere.

Årlig træning i fødevareressikkerhed, hygiejne, kvalitet, miljø, arbejdsmiljø

Diverse internationale standarder kræver årlig gentræning af medarbejdere indenfor specifikke områder. Eurofins Steins tilbyder afholdelse af halvdagskurser, som sikrer efterlevelse af standardernes krav. Afsluttende tests af medarbejdernes opnåede viden er inkluderet. Vi kan skræddersy kursets indhold specifikt efter virksomhedens ønske, om det så er fokus på alle områder af fødevareressikkerhed, hygiejne, kvalitet, miljø, arbejdsmiljø, eller det er specifik fokus på de parametre, der udelukkende har med fødevarerhåndtering at gøre.

Der kan også laves en gennemgang af virksomheden inden kurset, hvorved der på kurset kan tages udgangspunkt i specifikke udfordringer for rengøring, reklamationer, kritiske styringspunkter o.a., fx med brug af fotos fra virksomhedens produktion.

Målgruppe: Alle medarbejdere i køkkener og fødevarereproduktionsvirksomheder.



Sensorik er et effektivt redskab når det gælder sikring af kvalitetsniveauet af en fødevarer. Dette gælder fx ved ændring af eksisterende produkter, såsom når fedt reduceres, enkelte råvarer udskiftes eller ved udvikling af nye produkter. Sensoriske analyser kan også styrke dokumentationen af produktions- og kvalitetskontrol.

Emnet er relevant for alle der ønsker at få indblik i hvordan sensoriske analyser kan anvendes i relation til fødevarerproduktion eller i detailbranchen.

Sensorikkursus

Kurser i sensorik kan afholdes både som generiske kurser og som virksomhedsspecifikke kurser og har typisk en varighed på 5-6 timer. Deltagerne opnår kendskab til sensoriske analyseværktøjer og viden om, hvordan disse værktøjer kan anvendes i praksis.

Sensoriske analyser kan give værdifuld viden om en fødevarers kvalitet, ligesom man med sensoriske værktøjer kan teste forbrugernes opfattelse af forskellige produkter.

Kurserne tilrettelægges som en blanding af teori og praksis, hvor der undervises i:

- Grundlæggende teori om sanserne
- Sensoriske analysemetoder
- Faktorer af betydning ved sensoriske analyser

Der udføres desuden en grundsmagstest, hvor deltageres smagstærsker testes. Dette kan bl.a. bruges som screening af dommere til sensoriske analyser på laboratorier, og er et fint redskab for en produktudviklingsafdeling til at kortlægge ens sensorisk stærke sider.

Der inddrages praktiske øvelser med smagning samt analysering af nogle udvalgte produkter for at deltagerne kan se hvordan metoderne anvendes i praksis og lære hvordan resultaterne af analyserne kan tolkes efterfølgende.

Målgruppe: Alle medarbejdere der beskæftiger sig med fremstilling eller afsætning af fødevarer eller ingredienser.

Forbrugertests

Forbrugers indtryk af en fødevarer kan blandt andet måles ved hjælp af forbrugertests, hvor forbrugernes smagsmæssige præferencer kortlægges. Vi afholder kurser og workshops omkring forbrugertests, ligesom vi også udfører forbrugertests i samarbejde med eller for en virksomhed.

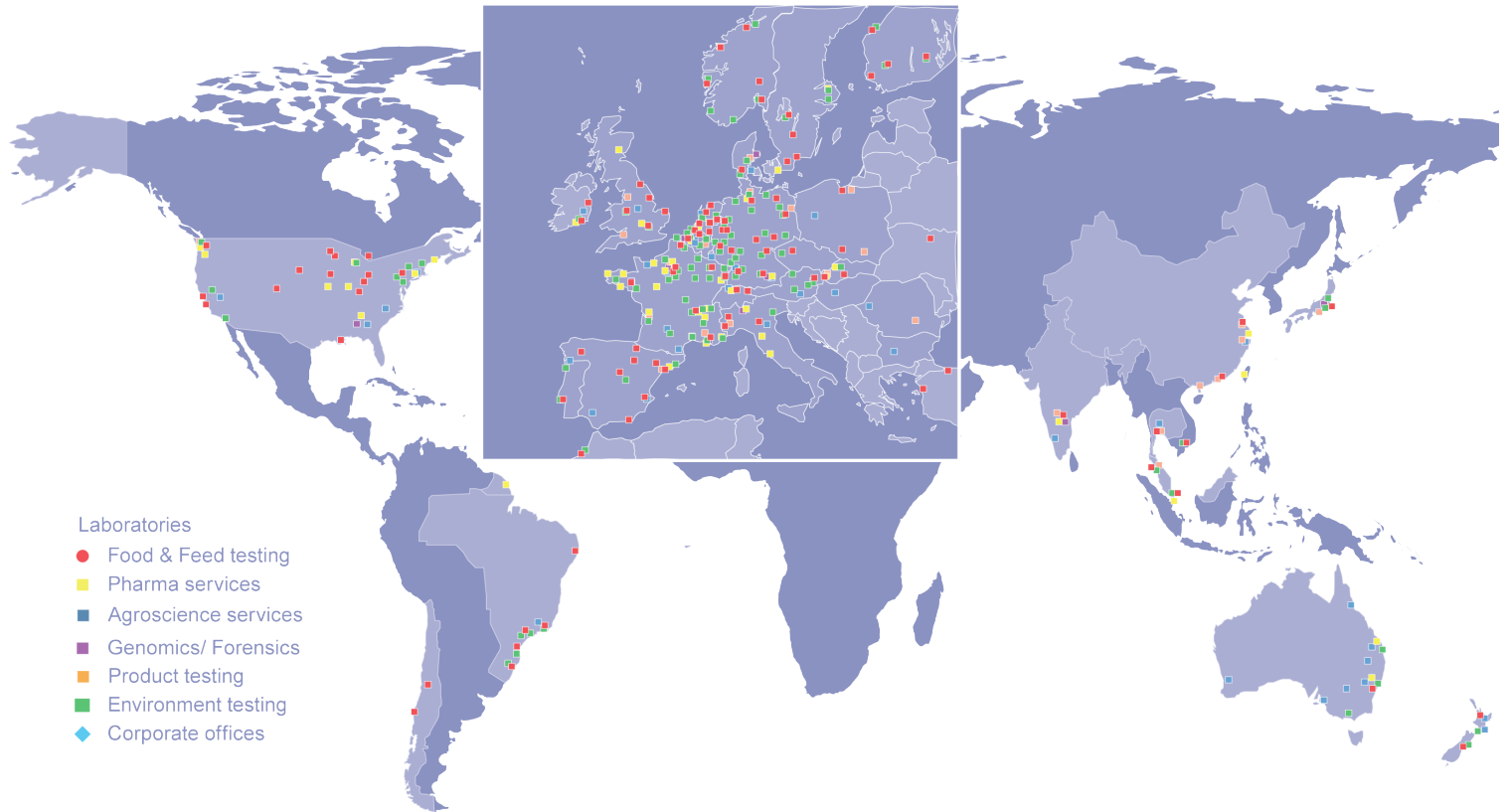
Forbrugertests kan udføres på et forbrugerpanel, ligesom der kan udføres kvalitative fokusgruppeinterviews, hvor der spørges ind til forbrugernes holdninger til eksempelvis dyrevelfærd, tilsætningsstoffer eller prisniveauer.

Eurofins råder over forbrugerpanel samt test- og tilberedningsfaciliteter, og vi varetager en række forskelligartede opgaver indenfor forbrugeradfærd og -præferencer.

Målgruppe: produktudviklere, indkøbere i detailledet, produktansvarlige.



Eurofins Steins Consultancy



Eurofins Steins Laboratorium A/S

Ladelundvej 85, 6600 Vejen

T: 70 22 42 86

M: food-consultancy@eurofins.dk

www.eurofins.dk

