



KURSER 2023

Kompetenceudvikling
kvalitet
fødevarsikkerhed



QMS-Consult
a Mérieux NutriSciences Company

Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N.
Tlf. +45 75530050
www.qmsconsult.dk



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



Susanne Hyttel Kjølbj
Konsulent

shk@qmsconsult.dk
Mobil: +45 2462 8489



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 laboratorieanalysevirkomhed 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 2023

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursus- og netværksår

Vi fortsætter med at udbyde vores lærerige og gedigne kurser, som giver et godt fundament og udgangspunkt til at arbejde med kvalitet og fødevarer sikkerhed.

Samtidigt ved vi, at flere af vores kunder efterspørger afdækning af årsagsbehandling og heri årsagsbehandling, hvorfor vi som noget nyt ligeledes kan tilføje det til vores sortiment.

E-learning er et værktøj, som anvendes af flere og i takt med efterspørgslen, får vi ligeledes mulighed for at tilbyde andre e-learning kurser på forskellige sprog.

Vores etablerede netværksgrupper for BRC, FSSC og IFS mødes 2 gange om året for at diskutere faglige udfordringer og dele erfaring på tværs. Vi er i øjeblikket i planlægningsfasen med henblik på at starte en pet-food/feed/GMP+ gruppe, hvilket naturligvis afhænger af interessen fra vores kunder.

Vi forsøger hele tiden at holde os opdateret med signaler fra vores kunder og markedet omkring behov og ønsker. Derfor er vi altid interesseret i at høre fra dig, hvis der er områder, som vi mangler at afdække.

Vi glæder os til at se dig.

Indhold

Kurser egnet for alle typer virksomheder

Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	7
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	8

Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarerækæden

Fortolkning IFS Food (1 dag)	11
BRC Global Standard for Packaging (2 dage)	12
Hvad er HACCP (1 dag)	14
Opbygning af HACCP-systemer (2 dage)	15
Intern audit - Fødevarer (2 dage)	17
Mærkning af fødevarer - Workshop (1 dag)	18
Food Fraud/Food Defense (1 dag)	19
Fortolkning af FSSC 22000 ordning og ISO 22000 (1 dag)	21
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety (2 dage)	22
Årsagsanalyse (1 dag)	23

Diverse

Øvrige kurser	25
Rådgivning og online løsninger	26
Kundeudtalelser	28-29
Praktiske oplysninger - tilmelding mm.	30
Kursuskalender	31



Kurser egnet for alle typer virksomheder

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	<p>Kurset har til formål at give dig indsigt i hvad ISO 9001:2015 kræver af virksomhedens kvalitetsledelsessystem.</p> <p>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.</p> <p>Under kurset får deltagerne således grundlæggende kendskab til opbygning af kvalitetsledelsessystemer, procesorienteret kvalitetsledelse samt til risikovurdering og risikoleidelse.</p>
Målgruppe	<p>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.</p>
Udbytte	<p>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.</p>
Varighed	<p>2 dage</p>
Pris	<p>8.500 kr. excl. moms</p>
Tid og sted	<p>18. - 19. april 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N</p>
Tilmeldingsfrist	<p>30 dage før kursusstart</p>

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>8.500 kr. excl. moms</p>
Tid og sted	<p>28. februar - 1. marts 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 13. - 14. september 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N</p>
Tilmeldingsfrist	<p>30 dage før kursusstart</p>





Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarekæden

Fortolkning IFS Food gældende version

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	4.250 kr. excl. moms
Tid og sted	25. maj 2023, kl. 9.00 - 16.00 3. oktober 2023, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 26, 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	2 dage
Pris	8.500 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	4.250 kr. excl. moms
Tid og sted	2. marts 2023, kl. 9.00 - 16.00 24. august 2023, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 26, 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 OPRP 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 fødevarer-, 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	8.500 kr. excl. moms
Tid og sted	26. - 27. april 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 22. - 23. november 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Hotel Horisont, Agro Food Park 10, 8200 Aarhus N
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart





Intern audit – fødevarer

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	8.500 kr. excl. moms
Tid og sted	1. - 2. februar 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 9. - 10. maj 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 27. - 28. september 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Hotel Horisont, Agro Food Park 10, 8200 Aarhus N.
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 lovlige mærkning af fødevarer til det danske marked.
- Du kender reglerne for udformningen af næringsdeklaration
- Du kan vurdere indholdet af tilsætningsstoffer i fødevaren
- Du får kendskab til mærkning i forbindelse med anprisninger.

Varighed 1 dag

Pris 4.250 kr. excl. moms

Tid og sted 7. november 2023, kl. 9.00 - 16.00
Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Food Fraud / Food Defense

Få grundlæggende kendskab til begreber som fødevarsvindel - Food Fraud, sårbarhedsanalyse (VACCP), trusselsanalyse (TACCP) samt de tiltag, der kan virke nedsættende for sårbarheden for at blive udsat for fødevarsvindel - 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 fødevarsvindel på eventuelt dine råvaretyper, men også informationskilder til nye sager, der eventuelt lurder under overfladen.

Varighed 1 dag

Pris 4.250 kr. excl. moms

Tid og sted 7. februar 2023, kl. 9.00 - 16.00
25. oktober 2023, kl. 9.00 - 16.00
Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N

Tilmeldingsfrist 30 dage før kursusstart



Fortolkning af FSSC 22000 ordning og ISO 22000

Forstå principper og indhold i ISO 22000, ISO/TS 22002-1 og FSSC-særkrav, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et HACCP-system, der efterlever FSSC 22000 og ISO 22000.

Beskrivelse	<p>Kurset tager udgangspunkt i ISO/TS 22002-1 (fødevarerforarbejdning), som gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til kvalitets- og HACCP-systemet. På kurset gennemgås desuden ISO 22000 samt særkrav fra FSSC 22000. I forlængelse heraf lægges der vægt på metoder til integrering i HACCP-systemet, hvorfor kurset henvender sig til både FSSC 22000 og ISO 22000 certificerede virksomheder.</p> <p>Gennemgangen af PRP'er for fødevarerproduktion ud fra ISO/TS 22002-1, giver god mening for såvel FSSC 22000 som ISO 22000 certificerede virksomheder, idet virksomhederne har de samme problemstillinger ift. PRP, hvor der så blot er flere formelle krav til FSSC-virksomhederne.</p> <p>Under kurset vil der blive diskuteret virksomhedscases, og der er mulighed for diskussion ud fra deltageres egne problematikker i forhold til standarden.</p>
Målgruppe	<p>Kurset henvender sig til fødevarerindustrien. Målgruppen er kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditører, som arbejder med eller skal i gang med indføring af FSSC 22000 eller ISO 22000.</p>
Udbytte	<p>Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i FSSC 22000 ordning, og du vil være i stand til at bruge standarderne i det praktiske arbejde vedrørende både opbygning, vedligehold og auditering af HACCP-system efter FSSC 22000 og ISO 22000.</p> <p>Du vil også have fået et grundlæggende kendskab til PRP'er i fødevarerproducerende virksomheder. Hvilke PRP'er, der er relevante, hvordan de styres og implementeres.</p>
Varighed	<p>2 dage</p>
Pris	<p>8.500 kr. excl. moms.</p>
Tid og sted	<p>21. - 22. marts 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 19. - 20. september 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N</p>
Tilmeldingsfrist	<p>30 dage før kursusstart</p>

Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety version 9

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 9 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 indførelse 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	8.500 kr. excl. moms
Tid og sted	23. - 24. maj 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage 15. - 16. november 2023, kl. 9.00 - 16.00 begge dage Agro Food Park 26, 8200 Aarhus N.
Tilmeldingsfrist	30 dage før kursusstart

Årsagsanalyse

Få bedre styr på din årsagsanalyse.

Beskrivelse	Årsagsanalyse er en vigtig proces til at forbedre arbejdet med afvigelser og få gennemført de rigtige korrigerende handlinger, så fejl og afvigelser ikke gentages. Alle standarder og certificerende organer stiller løbende højere krav til styring af afvigelser herunder årsagsanalyser, hvorfor det er nødvendigt at benytte hensigtsmæssige systemer og metoder til hele processen fra registrering af afvigelser (fejl, reklamationer mm), korrektionshandling, årsagsanalyse, korrigerende handlinger og afslutning af afvigelsen.
Målgruppe	Kurset henvender sig til kvalitetsmedarbejdere og ledere, som arbejder med afvigelser, korrektioner, årsagsanalyse, korrigerende - og forebyggende handlinger.
Udbytte	Du får viden og metoder til enkel og effektiv styring af afvigelser med fokus på årsagsanalyse
Varighed	1 dag
Pris	4.250 kr. excl. moms
Tid og sted	7. marts 2023, kl. 9.00 - 16.00 Agro Food Park 26, 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 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 følgende 5 forskellige e-learning kurser, der tages online.

- Fødevarerikkerhedskultur
- Hygiejne og fødevarerikkerhed
- Allergener
- Food fraud
- Food defence

Alle kurserne findes bl.a. på engelsk, polsk og dansk. Kurserne er målrettet timelønnede. Alle kurser kan købes med de antal licenser kunden ønsker. Efter succesfuld gennemgang af et e-learningforløb kan deltageren automatisk downloade eller evt. videresende et deltagercertifikat, der efterlever kravene i relevante GFSI anerkendte standarder, til relevant afdeling.

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, 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
- Årsagsanalyse.

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.

Regulatory update er en opdateringsløsning, hvor vores kunder kan holde sig opdateret med ny udenlandsk fødevarerisikofaktorer for op til 73 lande.

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.

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.





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 kursusedtagerne.

Vi har også benyttet QMS til at udfører GAP analyser til at belyse hvilke kravemønstre 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

Le Petit Chef

Tusind tak for en næringsrig dag. Vi er blevet en del klogere og mere sikre i den juridiske verden.

Malene Amgild Jochumsen
Stifter og medejer

Dampo 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.

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

Birgit Frederiksen
HR-Manager Dampo 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.

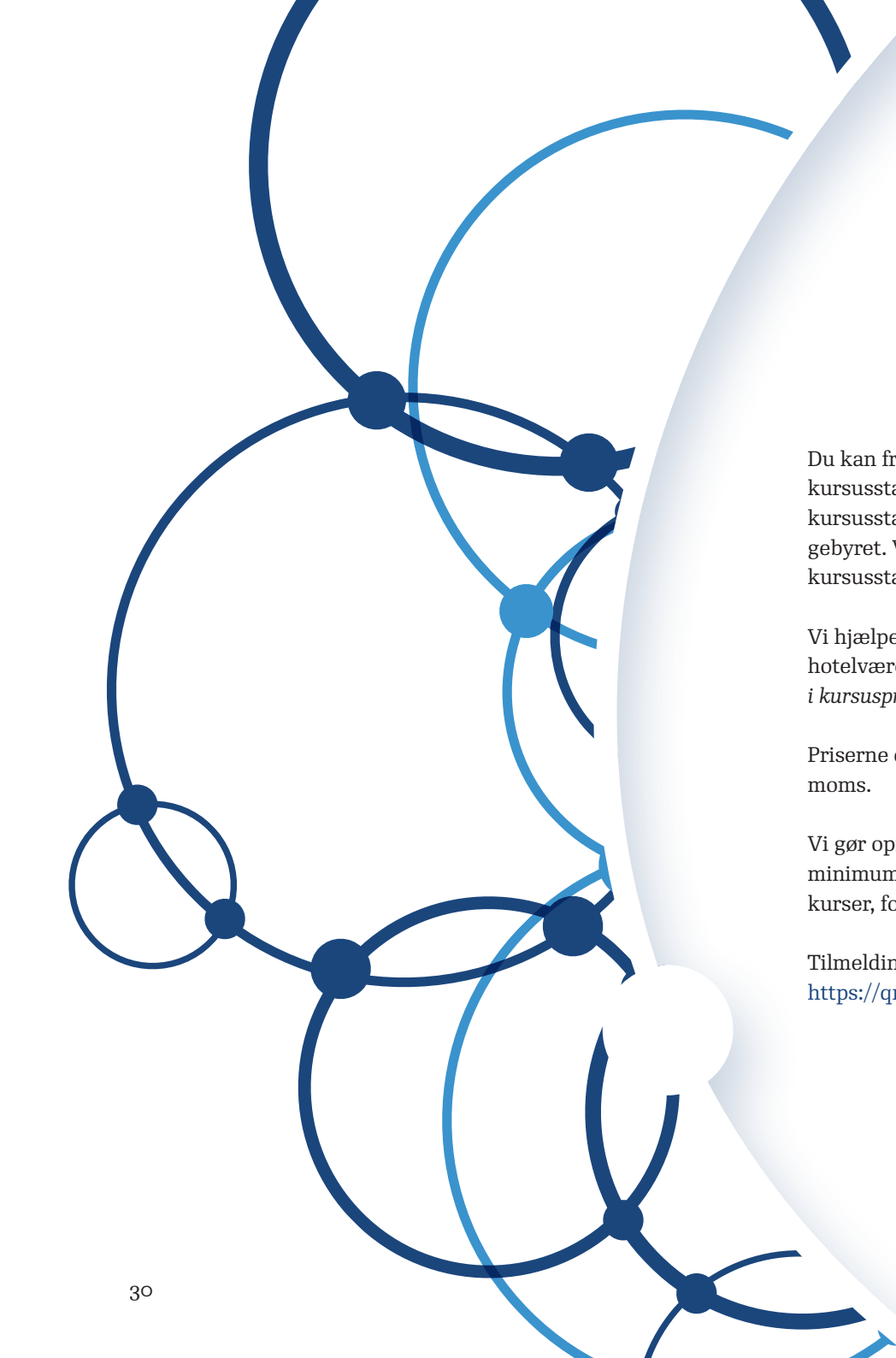
Vi har også tidligere brugt QMS-Consult og vi tøver ikke med at bruge dem igen, ligesom vi gerne anbefaler dem til andre virksomheder.

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



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

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

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.

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

Kursuskalender

UGE				PRIS (kr. excl. moms)
5	Intern audit fødevarer	1.-2. februar	Hotel Horizont	kr. 8.500
6	Food Fraud/Food Defense	7. februar	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
9	Intern audit basis	28. februar - 1. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
9	Hvad er HACCP?	2. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
10	Årsagsanalyse	7. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
12	Fortolkning FSSC 22000	21.-22. marts	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
16	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	18.-19. april	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
17	Opbyg. HACCP-systemer	26.-27. april	Hotel Horizont	kr. 8.500
19	Intern audit fødevarer	9.-10. maj	Hotel Horizont	kr. 8.500
21	Fortolkning BRC fødevarer	23.-24. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
21	Fortolkning IFS	25. maj	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
34	Hvad er HACCP?	24. august	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
37	Intern audit basis	13.-14. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
38	Fortolkning FSSC 22000	19.-20. september	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
39	Intern audit fødevarer	27.-28. september	Hotel Horizont	kr. 8.500
40	Fortolkning IFS	3. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
43	Food Fraud/Food Defense	25. oktober	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
45	Mærkning af fødevarer	7. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 4.250
46	Fortolkning BRC fødevarer	15.-16. november	Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500
47	Opbyg. HACCP-systemer	22.-23. november	Hotel Horizont	kr. 8.500
	BRC Packaging		Agro Food Park, Aarhus N	kr. 8.500