



# KURSER 2018

**Kompetenceudvikling**  
kvalitet  
fødevarerikkerhed



QMS-Consult ApS

# QMS-Consult ApS

QMS-Consult ApS er en rådgivnings- og kursusvirksomhed, der arbejder med kvalitet, miljø og fødevareresikkerhed. Vi ser det som den væsentligste opgave at skabe enkle, egnede og effektive løsninger, der skaber værdi for vore kunder.

Vi tilfører viden gennem praktiske og enkle løsninger og skaber dermed motiverede og kompetente medarbejdere. QMS-Consult ApS har mange års erfaring fra flere typer af virksomheder, og vi har i dag mere end 250 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



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



**Lone Meng Nyekjær**  
*Bogholderi/regnskab*  
lme@qmsconsult.dk  
Mobil: +45 2191 3182



**Ingrid Bornæs**  
*Seniorkonsulent*  
inb@qmsconsult.dk  
Mobil: +45 2571 9131



**Pia Ipsen**  
*Seniorkonsulent*  
ips@qmsconsult.dk  
Mobil: +45 2013 1754

deltagere. Vi ser det som et væsentligt element at kunne inddrage praktiske eksempler fra kursisternes virksomhed gennem dialogen.

QMS-Consult ApS 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 3-dages kvalitetsleder kursus, hvor deltagerantallet skal være minimum 4.*



**Mette Kann**  
*Seniorkonsulent*

mka@qmsconsult.dk  
Mobil: +45 2368 5190



**Jette Nysom**  
*Seniorkonsulent*

jnn@qmsconsult.dk  
Mobil: + 2087 3938



**Peter Skøtt**  
*Seniorkonsulent*

psk@qmsconsult.dk  
Mobil: +45 5159 6208



**Grete Madsen**  
*Kursusadministration*

gmm@qmsconsult.dk  
Mobil: +2462 8489



# Kursuskatalog 2018

## QMS-Consult ApS byder velkommen til endnu et nyt kursusår

Som noget nyt har QMS-Consult ApS indgået et samarbejde med DNV GL omkring de åbne kurser for at kunne tilbyde en bredere vifte af kurser for vore kunder. Dette betyder, at vi i samarbejde med DNV GL gensidigt vil markedsføre og tilbyde hinandens kurser indenfor udvalgte kurser til gavn for både DNV GL's og QMS-Consult ApS' kunder.

Dette betyder, at QMS-Consult ApS i samarbejde med DNV GL vil tilbyde kompetencegivende Lead Auditor kursus indenfor kvalitet, som er godkendt af CQI-IRCA. Endvidere tilbydes PCQI-kursus, som er et kursus, der sikrer den nødvendige kompetence hos fødevarer virksomheder, der eksporterer til USA. Du kan læse mere om kurserne i kataloget.

QMS-Consult ApS har udviklet et nyt kursus, der omfatter træning i krav til RSPO certificering, eller i daglig tale Palmeoliecertificering. Førhen har vi gennemført kurset med stor succes som virksomhedstilpasset kursus, men nu tilbydes det også som et åbent kursus.

Derudover har vi valgt at fastholde det samme kursusudbud som sidste år, da vi har haft en rigtig god respons fra vore kunder.

I løbet af 2018 vil der ske en revision af ISO 22000 standarden, hvorfor vi i forbindelse med udgivelsen arrangerer temadage omkring opgraderingen. Temadagene er ikke planlagt endnu, da der ved trykning af dette katalog stadig er usikkerhed omkring udgivelsesdatoen. Når temadagene er fastlagt, så vil det fremgå af vores hjemmeside.

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 31.

Læs mere om kurser og netværksgrupper i dette kursuskatalog. Vi ser frem til et godt kursus- og netværksår og håber, at vore kunder tager positivt imod vores kursusudbud og nye initiativer.

*Vi glæder os til at se dig.*

# Indhold

## Kurser egnet for alle typer virksomheder

Kvalitetsleder (3 dage)	8
Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	9
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	10

## Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarerekæden

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
RSPO krav til bæredygtig palmeolie (1 dag)	19
Mærkning af fødevarer - Workshop (1 dag)	20
Food Fraud/Food Defense (1 dag)	21
PRP-programmer (GMP) for fødevarerproducenter (1 dag)	22
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter (1 dag)	23
Fortolkning ISO 22000 (1 dag)	25
FSMS Auditor/Lead Auditor (Fødevareresikkerhed/ISO 22000) med eksamen (5 dage)	26
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety (2 dage)	27

## 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)	24

## Diverse

Øvrige kurser	28
Klippekort	31
Netværk	32
Kundeudtalelser	34
Kursuskalender	37
Praktiske oplysninger - tilmelding mm.	38

A man with short brown hair, wearing a blue denim shirt, is standing in profile, facing right. He is holding a white marker with a red tip in his left hand. He appears to be presenting to an audience, as the back of someone's head is visible in the foreground on the left. The background is slightly blurred, showing what looks like an indoor setting with a plant and a window. The image is overlaid with a large white circle containing text and decorative blue and green lines on the right side.

**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.

<b>Kursus nr.</b>	CQI-IRCA id.nr. 17898
<b>Beskrivelse</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Standardraderne i ISO 9000-serien</li><li>• Kvalitetsledelsessystemet</li><li>• Auditeringsstandarden ISO 19011</li><li>• Auditprincipper baseret på ISO 19011</li><li>• Planlægning, gennemførelse og opfølgning af audit</li><li>• Afrapportering af audit</li><li>• Auditorrollen.</li></ul>
<b>Målgruppe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle, der skal gennemføre intern eller ekstern audit af kvalitetsledelsessystemer</li><li>• Ledelse</li><li>• Kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer og andre, der arbejder med kvalitetsledelse.</li></ul>
<b>Udbytte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• at forklare formålet, indholdet og de indbyrdes relationer mellem ISO 9000, ISO 9001 og ISO 9004</li><li>• at forklare auditors rolle ved planlægning, udførelse, rapportering og opfølgning i forbindelse med audit af et kvalitetsledelsessystem i overensstemmelse med ISO 19011</li><li>• at kunne foretage planlægning, udførelse, rapportering og opfølgning af en audit i overensstemmelse med ISO 19011 og tolkningen af ISO 9001.</li></ul>
<b>Varighed</b>	5 dage
<b>Pris</b>	23.600 kr. excl. overnatning og moms / 26.500 kr. incl. overnatning og excl. moms
<b>Tid og sted</b>	26. februar - 2. marts 2018 / 28. maj - 1. juni 2018 / 24. - 28. september 2018 / 19. - 23. november 2018 Frederik VI's Hotel, Rugårdsvej 590, 5210 Odense
<b>Tilmeldingsfrist</b>	30 dage før kursusstart

# Kvalitetsleder

Få succes med at lede kvalitetsarbejdet i din virksomhed.

## Beskrivelse

På kvalitetslederkurset får du den nødvendige kompetence og nyeste viden om kvalitetsledelse, så du bliver i stand til at opbygge, vedligeholde og forbedre kvalitetsledelsessystemet i din virksomhed. Du får inspiration til hvordan du kan organisere og lede kvalitetsarbejdet i praksis.

Med baggrund i viden om betydningen af kollegers og egne holdninger til kvalitet, bliver du i stand til at løse konkrete problemstillinger og kommunikere internt i virksomheden, samt med kunder og leverandører.

Der arbejdes i mindre grupper med opgaver der tager udgangspunkt i egne problemstillinger fra din hverdag.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere og andre ledere og personer, der arbejder med kvalitet eller skal til at arbejde med kvalitet og kvalitetsledelse inden for produktion og service.

## Udbytte

Du får grundlæggende kendskab til kvalitetsledelsesprincipperne og kvalitetsledelse, og du får de nødvendige værktøjer til at kunne:

- opbygge, vedligeholde og forbedre et moderne kvalitetsledelsessystem
- organisere og lede kvalitetsarbejdet
- kommunikere resultatet af kvalitetsarbejdet internt i virksomheden.

## Varighed

3 dage

## Pris

10.940 kr. excl. moms

## Tid og sted

11. - 12. - 13. september 2018 - kl. 9.00 - 16.00 alle dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart



# Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015

Du bliver i stand til at forstå grundprincipperne i kvalitets- og procesledelse samt indholdet i ISO 9001:2015, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitetsledelsessystem, der efterlever standarden.

## Beskrivelse

Kurset 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 risikoleidelse.

## 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

7.300 excl. moms

## Tid og sted

16. - 17. april 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
7. - 8. november 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

# Intern auditor basisuddannelse

Bliv klædt på til at blive en kompetent intern auditor i din virksomhed, så du kan gennemføre audits i overensstemmelse med ISO 19011.

<b>Beskrivelse</b>	<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>
<b>Målgruppe</b>	<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>
<b>Udbytte</b>	<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>
<b>Varighed</b>	<p>2 dage</p>
<b>Pris</b>	<p>7.300 kr. excl. moms</p>
<b>Tid og sted</b>	<p>31. januar - 1. februar 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 26. - 27. september 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ</p>
<b>Tilmeldingsfrist</b>	<p>30 dage før kursusstart</p>





**Kurser egnet  
for virksomheder  
indenfor  
fødevarekæden**

# Fortolkning IFS Food

Forstå principper og indhold i IFS Food standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP system, der efterlever standarden.

<b>Beskrivelse</b>	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 deltagerne egne problematikker i forhold til standarden.
<b>Målgruppe</b>	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.
<b>Udbytte</b>	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.
<b>Varighed</b>	1 dag
<b>Pris</b>	3.650 kr. excl. moms
<b>Tid og sted</b>	29. maj 2018 - kl. 9.00 - 16.00 24. oktober 2018 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
<b>Tilmeldingsfrist</b>	30 dage før kursusstart

# Fortolkning BRC Global Standard for Packaging version 5

Du bliver i stand til at forstå principperne og indholdet i BRC packaging, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP-system, der efterlever standarden.

## Beskrivelse

Kurset giver dig en indsigt i, hvad standarden kræver af virksomhedens kvalitets- og HACCP-system. Dette gøres ved en praktisk gennemgang og tolkning af standarden, hvori forskellige virksomhedscases vil blive diskuteret. Kurset lægger endvidere op til diskussion, således at deltageres 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 indførelse 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

7.300 excl. moms

## Tid og sted

6. - 7. juni 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
10. - 11. oktober 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## 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

3.650 kr. excl. moms

## Tid og sted

24. april 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
29. august 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart





# Opbygning af HACCP-systemer

Få viden og værktøjer til at opbygge og vedligeholde et HACCP-system i din virksomhed.

<b>Beskrivelse</b>	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.
<b>Målgruppe</b>	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.
<b>Udbytte</b>	Du får viden og forståelse for HACCP-principperne, GMP/PRP- og OPR og du bliver i stand til at foretage en risikofaktoranalyse, herunder udpegnings og vurdering af styrende foranstaltninger (CCP-er), samt udarbejdelse af en HACCP plan.
<b>Varighed</b>	2 dage
<b>Pris</b>	7.300 kr. excl. moms
<b>Tid og sted</b>	18. - 19. april 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 21. - 22. november 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ  29. - 30. januar 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 3. - 4. oktober 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage Skærehallernes Conferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde
<b>Tilmeldingsfrist</b>	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

7.300 kr. excl. moms

## Tid og sted

11. - 12. april 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
28. - 29. november 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

24. - 25. januar 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
27. - 28. august 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
Skærehallernes Conferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart



# RSPO krav til bæredygtig palmeolie

Få styr på kravene til bæredygtig palmeolie.

## Beskrivelse

På kurset gennemgås RSPO standardens krav til bæredygtig palmeolie.

Der findes 4 forskellige niveauer for bæredygtig palmeolie, disse er:

- Book & Claim (B&C)
- Mass balance (MB)
- Segregated (SG)
- Identity Preserved (IP)

På kurset gennemgås baggrunden for standarden og hvilke negative virkninger i forbindelse med palmeolie-produktion det er standardens hensigt at minimere.

Desuden gennemgås principperne for bæredygtig palmeolieproduktion samt hvilke krav certificeringen stiller til virksomhedens styring.

## Målgruppe

Medarbejdere i virksomheder der ønsker at blive RSPO-certificerede.

## Udbytte

Efter kurset vil du have et godt kendskab til kravene i standarden og dermed være i stand til at etablere den krævede styring for at opnå palmeolie-certificering i din virksomhed.

## Varighed

1 dag

## Pris

3.650 kr. excl. moms

## Tid og sted

22. maj 2018 - kl. 9.00 - 16.00

QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

25. september 2018 - kl. 9.00 - 16.00

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 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

3.650 kr. excl. moms

---

## Tid og sted

20. marts 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
6. november 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

---

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

---

# Food Fraud / Food Defense

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

## Varighed

1 dag

## Pris

3.650 kr. excl. moms

## Tid og sted

25. januar 2018 - kl. 9.00 - 16.00

1. november 2018 - kl. 9.00 - 16.00

QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

6. marts 2018 - kl. 9.00 - 16.00

Skærehallernes Konferencecenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde

## 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

3.650 kr. excl. moms

## Tid og sted

15. august 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## 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

3.650 kr. excl. moms

## Tid og sted

13. august 2018 - kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

## 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 fødevarer sikkerhedsplaner
- GMP og andre forudsætningsprogrammer
- Biologiske farer for fødevarer sikkerheden
- 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 fødevarer sikkerhedsområdet samt for andre udvalgte medarbejdere i fødevarerforsyningskæden, fx inden for opbevaring og distribution.

---

## Udbytte

I amerikansk lovgivning er der krav om individuel kvalificering til arbejdet med fødevarer sikkerhed 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

---

## Pris

10.500 kr. excl. moms

---

## Tid og sted

30. januar - 1. februar 2018  
DNV GL i Fredericia

---

## Tilmeldingsfrist

30 dage før kursusstart

---



# Fortolkning ISO 22000

Forstå principper og indhold i ISO 22000 standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et HACCP system, der efterlever standarden.

<b>Beskrivelse</b>	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.
<b>Målgruppe</b>	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.
<b>Udbytte</b>	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.
<b>Varighed</b>	1 dag
<b>Pris</b>	3.650 kr. excl. moms
<b>Tid og sted</b>	14. august 2018 - kl. 9.00 - 16.00 QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
<b>Tilmeldingsfrist</b>	30 dage før kursusstart



# FSMS Auditor/Lead Auditor med eksamen


Få et Lead Auditorkursus for fødevarerikkerhedsauditorer på dansk. Kurset afsluttes med en internationalt anerkendt eksamen og gennemføres i samarbejde med United Registrar of Systems – Trainings.

<b>Kursus ID nr.</b>	A17365
<b>Beskrivelse</b>	Bliv klædt på til at blive Lead auditor, så du professionelt kan gennemføre 1., 2. og 3. parts audits af fødevarerikkerhedssystemer efter ISO 22000 i overensstemmelse med ISO 19011. Kurset er på dansk. Kurset gennemgår grundigt auditering ift. ISO 22000, og med denne standard som udgangspunkt får du en grundig træning i at gennemføre audit. Kurset omhandler blandt andet planlægning, gennemførelse, rapportering, auditorrollen, mødeplanlægning, udfærdigelse og brug af tjeklister samt håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en god basis viden om kravlementerne i ISO 22000 og har kendskab til auditering og HACCP, før du deltager på dette kursus. Det er et krav, at du deltager aktivt i alle kursusaktiviteterne, og du vil løbende blive bedømt. Du skal bestå den løbende bedømmelse, og kurset afsluttes med en skriftlig eksamen. ISO 22000 standarden fremsendes til deltagerne inden kurset til grundig gennemlæsning. Standarden skal medbringes på kurset, hvor den bliver brugt løbende i auditeringsopgaverne. Der skal forventes aftenarbejde i form af opgaveløsning og gennemlæsning af udleveret materiale.
<b>Målgruppe</b>	Kurset henvender sig til personer, som har behov for en omfattende og kompetencegivende audituddannelse indenfor fødevarerikkerhedssystemer og personer som ønsker et CQI/IRCA certificeret Lead Auditor kursus i ISO 22000.
<b>Udbytte</b>	Du kan selvstændigt og professionelt planlægge, gennemføre og rapportere alle typer af audits med et effektivt resultat. Desuden giver kurset dig mulighed for at blive registreret ISO 22000-auditor hos CQI/IRCA - International Register of Certificated Auditors. De kursusedtagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med CQI/IRCA-logo.
<b>Varighed</b>	5 dage
<b>Pris</b>	18.970 kr. excl. moms og overnatning, men incl. forplejning, kursusmateriale, ISO 22000 standard og kursusbevis. 23.345 kr. excl. moms incl. overnatning.
<b>Tid og sted</b>	12. - 16. marts 2018 3. - 7. september 2018 Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg
<b>Tilmeldingsfrist</b>	30 dage før kursusstart

# Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety

Forstå principper og indhold i BRC standarden, så du kan opbygge og/eller vedligeholde et kvalitets- og HACCP system, der efterlever standarden.

<b>Beskrivelse</b>	BRC standarden gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til kvalitets- og HACCP systemet. Virksomhedscases diskuteres, og kurset lægger op til diskussion ud fra deltagernes egne problematikker i forhold til standarden.
<b>Målgruppe</b>	Kurset henvender sig til fødevareindustrien. Målgruppen er de kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditører, 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.
<b>Udbytte</b>	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.
<b>Varighed</b>	2 dage
<b>Pris</b>	7.300 kr. excl. moms
<b>Tid og sted</b>	2. - 3. maj 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage 1. - 2. oktober 2018 - kl. 9.00 - 16.00 begge dage QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
<b>Tilmeldingsfrist</b>	30 dage før kursusstart



## QMS-Consult ApS tilbyder også virksom- hedstilpassede kurser

QMS-Consult ApS 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 ApS 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. Her ved sikres det, at kursusedtagerne klædes godt på og får et udbytte af kurset, der kan bruges i hverdagen.

## 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 ApS 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.



# Klippekort

Vi tilbyder igen i år, at vores åbne kurser kan betales via vores "klippeordsordning". Klippeord 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 fødevarerikkerhed, kvalitetsledelse eller lovgivning, lovgivningsabonnement, kurser eller andet.

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

**Klippekort30** koster 37.200 kr. for 30 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 15 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

**Klippekort15** koster 20.880 kr. for 15 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 5 % ved deltagelse på vores åbne kurser.

Pris 2018 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:**

Lead Auditor kursus (IRCA)

5 dage:..... 13 klip (16.120 kr.)  
+ 3 klip (3.720 kr.) hvis overnatnings ønskes  
- ialt 4 nætter.

Kvalitetslederkursus

3 dage:..... 7,5 klip (9.300 kr.)

2 dages-kurser: ..... 5 klip (6.200 kr.)

1-dages kurser og workshops: ..... 2,5 klip (3.100 kr.)

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

# Videncenter for Fødevarerudvikling

**Videncenter for Fødevarerudvikling (VIFU) har to netværk for virksomheder i fødevareresektoren med QMS-Consult ApS som faglig sparringspartner. Der er et netværk i Jylland og et på Sjælland.**

Formålet med netværket er at sikre en god fødevarer-sikkerhed i den industrielle fødevarerproduktion, og at netværkets medlemmer løbende holdes ajour med den nyeste lovgivnings- og kontrolmæssige udvikling indenfor branchen. Gruppen fastsætter selv de temaer, der ønskes drøftet, og der vil være indlæg fra enten deltagere eller evt. eksterne foredragsholdere i forhold til dagens valgte tema.

Fødevarer-sikkerhedsnetværket er et af de projekter, som Forsknings- og Innovationsstyrelsens netværk FoodNetwork støtter. Deltagerne er hovedsageligt kvalitetschefer/-medarbejdere på mellemstore og store virksomheder, men også små virksomheder er repræsenteret i netværket. Netværket giver deltagerne en rigtig god mulighed for at høre kollegers erfaringer og problemstillinger og til selv at bidrage aktivt.

For yderligere information kontakt Peter Skøtt på [psk@qmsconsult.dk](mailto:psk@qmsconsult.dk) eller telefon 51596208 vedr. netværksgrupper i Jylland og kontakt Ingrid Bornæs på [inb@qmsconsult.dk](mailto:inb@qmsconsult.dk) eller telefon 25719131 vedr. netværksgrupper på Sjælland.





# Dansk Forening for Kvalitet

**QMS-Consult ApS faciliterer Dansk Forening for Kvalitet (DFK)'s kvalitetsnetværksgrupper fordelt over hele landet, som omfatter ledere og nøglepersoner, der arbejder med kvalitet, miljø og sikkerhed. Deltagerne kommer fra alle typer virksomheder.**

I DFK's kvalitetsnetværk deltager foreløbig mere end 50 virksomheder fra hele Danmark, som alle arbejder med komplekse problemstillinger indenfor primært kvalitet, men også miljø og sikkerhed.

De har valgt at deltage i DFK's kvalitetsnetværk, da man her kan få vendt sine virksomhedsspecifikke problemstillinger med ligesindede i fortrolighed og på et professionelt og højt fagligt niveau.

Kravene i virksomhederne skærpes konstant, hvilket medfører faglige udfordringer i konstant udvikling, og stiller høje krav til uddannelses- og vidensniveau. Hvorfor ikke lære af andre, som har været i en lignende situation som dig selv?

Vores filosofi er: Hvis du vil hurtigt frem, gå alene. Hvis du vil nå langt, gå med andre. I en professionel erfaringsgruppe som DFK Kvalitetsnetværk vil du udvikle dig både fagligt og menneskeligt til glæde for både dig selv og din virksomhed.

DFK kvalitetsnetværk består af grupper for deltagere fra Jylland/Fyn og grupper for deltagere fra Sjælland. Der er maks. 20 deltagere i hver gruppe, som er sammensat, så der sikres en høj grad af uvildighed og integritet. Alle deltagere er professionelle og vil have en baggrund svarende til din.

Grupperne mødes 4 gange årligt på skift mellem de enkelte gruppemedlemmer. Gruppen faststætter selv de temaer, der ønskes drøftet, og der vil være indlæg fra enten deltagere eller evt. eksterne foredragsholdere som appetitvækker til dagens valgte tema. På møderne udveksles mellem deltagerne ideer og viden, som du ikke finder andre steder.

Læs mere om kvalitetsnetværket på [www.dfk.dk](http://www.dfk.dk)



## Vore kunder siger:

### Bay Shipping A/S

QMS-Consult ApS 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 ApS. 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 ApS til flere af vores samarbejdspartnere.

#### **Morten Kirchheiner**

*Direktør og ejer, Bay Shipping A/S*

### 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 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 værdifuldt for kursusedtagerne.

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 ApS 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 ApS.

### **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 fødevarer sikkerheden 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*

## Gyldensteen Gods

Gyldensteen Gods benytter QMS-Consult ApS 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*



# Kursuskalender og tilmeldingsblanket

**QMS-KURSUSCENTER**  
STRØMMEN 32  
8960 RANDERS SØ



TILMELDING	UGE				PRIS (kr. excl. moms)
○	4	Intern audit fødevarer	24.-25. januar	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 7.300
○	4	Food Fraud/Food Defense	25. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	5	Opbygning HACCP-systemer	29.-30. januar	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 7.300
○	5	PCQI for USA eksport	30. jan. -1. feb.	DNV GL Fredericia	kr. 10.500
○	5	Intern audit basis	31. jan. -1. feb.	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	9	QMS Auditor/Lead Auditor Kvalitet	26. feb. -2. mar.	Frederik VI's Hotel, Odense	kr. 23.600
○	10	Food Fraud/Food Defense	6. marts	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 3.650
○	11	Lead Auditor fødevarer	12.-16. marts	Sophiendal, Skanderborg	kr. 18.970
○	12	Mærkning af fødevarer	20. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	15	Intern audit fødevarer	11.-12. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	16	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	16.-17. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	16	Opbygning HACCP-systemer	18.-19. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	17	Hvad er HACCP?	24. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	18	Fortolkning BRC fødevarer	2.-3. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	21	RSPO krav til bæredygtig palmeolie	22. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	22	QMS Auditor/Lead Auditor Kvalitet	28. maj -1. juni	Frederik VI's Hotel, Odense	kr. 23.600
○	22	Fortolkning IFS Food	29. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	23	BRC Packaging	6.-7. juni	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	33	PRP-programmer for emballageprod.	13. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	33	Fortolkning ISO 22000	14. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	33	PRP-programmer for fødevarereprod.	15. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	35	Intern audit fødevarer	27.-28. august	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 7.300
○	35	Hvad er HACCP?	29. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	36	Lead Auditor fødevarer	3.-7. september	Sophiendal, Skanderborg	kr. 18.970
○	37	Kvalitetsleder	11.-13. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 10.940
○	39	QMS Auditor/Lead Auditor Kvalitet	24.-28. september	Frederik VI's Hotel, Odense	kr. 23.600
○	39	RSPO krav til bæredygtig palmeolie	25. september	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 3.650
○	39	Intern audit basis	26.-27. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	40	Fortolkning BRC fødevarer	1.-2. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	40	Opbygning HACCP-systemer	3.-4. oktober	Skærehallernes KC, Roskilde	kr. 7.300
○	41	BRC Packaging	10.-11. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	43	Fortolkning IFS Food	24. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	44	Food Fraud/Food Defense	1. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	45	Mærkning af fødevarer	6. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.650
○	45	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	7.-8. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	47	QMS Auditor/Lead Auditor Kvalitet	19.-23. november	Frederik VI's Hotel, Odense	kr. 23.600
○	47	Opbygning HACCP-systemer	21.-22. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300
○	48	Intern audit fødevarer	28.-29. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 7.300

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 kursussen.*

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

Priserne er inkl. forplejning, men excl. moms.

Send din tilmelding på e-mail: [gmm@qmsconsult.dk](mailto:gmm@qmsconsult.dk) eller via hjemmesiden: [www.qmsconsult.dk](http://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 ApS

QMS-Consult ApS, Randersvej 21, DK-8870 Langå, Telefon: +45 7553 0050  
[www.qmsconsult.dk](http://www.qmsconsult.dk)