

# KOMPETENCEUDVIKLING

---

kvalitet  
miljø  
arbejdsmiljø  
fødevarer

---

# Kurser 2016



QMS-Consult







---

**Henning Nyekjær**

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

---



---

**Lone Meng**

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

---



---

**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

---

# QMS-Consult

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

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 har mange års erfaring fra flere typer af virksomheder, og vi har i dag mere end 200 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 kurser 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 minimum 4 deltagere. Garanti for kursusafholdelse gælder derfor ikke ved IRCA-reg. kurser. Desuden gælder garantien heller ikke for vores kvalitetslederkursus samt Coaching i kvalitetsarbejdet, hvor deltagerantallet ligeledes skal være minimum 4.

# Kursuskatalog 2016

QMS-Consult byder velkommen til endnu et nyt kursusår.

Vi har valgt at fastholde det samme kursusudbud som sidste år, da vi har haft en rigtig god respons fra vore kunder på disse kurser. I løbet af 2015 er der sket en del revisioner på standardområdet, f.eks. ISO 9001 og BRC, hvorfor alle vore kurser er blevet opgraderet til de nye standarder.

Endvidere har vi valgt at supplere med et nyt kursus omkring sårbarhedsanalyse. Flere fødevarer virksomheder bliver stillet overfor kravet omkring udarbejdelsen af en sårbarhedsanalyse, så mulig svindel med råvarer bliver identificeret og styret.

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 32.

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 mod vores kursusudbud.

Vi glæder os til at se dig.



# Indhold

## Kurser egnet for alle typer virksomheder

---

QMS Auditor/Lead Auditor (Kvalitet/ISO 9001) med eksamen (5 dage)	<b>9</b>
Kvalitetsleder (6 dage)	<b>10</b>
Kvalitetsledelse iht. ISO 9001:2015 (2 dage)	<b>11</b>
Intern auditor basisuddannelse (2 dage)	<b>12</b>
Coaching i kvalitetsarbejdet (2 dage)	<b>13</b>

## Kurser egnet for virksomheder indenfor fødevarerekæden

---

Fortolkning IFS Food 6 (1 dag)	<b>15</b>
BRC Global Standard for Packaging (2 dage)	<b>16</b>
Styring af allergener (1 dag)	<b>17</b>
Grundlæggende HACCP (1 dag)	<b>18</b>
Opbygning af HACCP-systemer (2 dage)	<b>19</b>
Intern audit – fødevarer (2 dage)	<b>20</b>
Gode hygiejneinspektioner (1 dag)	<b>21</b>
Hygiejnisk design (1 dag)	<b>22</b>
Mærkning af fødevarer (1 dag)	<b>23</b>
Sårbarhedsanalyse (1 dag)	<b>24</b>
PRP-programmer (GMP) for fødevarerproducenter, der er FSSC certificeret (1 dag)	<b>25</b>
PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter, der er FSSC certificeret (1 dag)	<b>26</b>
Fortolkning ISO 22000 : 2005 (1 dag)	<b>27</b>
FSMS Auditor/Lead Auditor (Fødevaresikkerhed/ISO 22000) med eksamen (5 dage)	<b>28</b>
Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety-7 (2 dage)	<b>29</b>

## Diverse

---

Øvrige kurser	<b>30</b>
Klippekort	<b>32</b>
Netværk	<b>33</b>
Kundeudtalelser	<b>34</b>
Kursuskalender	<b>36</b>
Praktiske oplysninger – tilmelding mm.	<b>38</b>

Kurser egnet  
for alle typer  
virksomheder

8





# QMS Auditor/Lead Auditor (Kvalitet/ISO 9001) med eksamen (kursus nr. A17044)

*Bliv klædt på til at blive Lead auditor, så du professionelt kan gennemføre 1., 2. og 3. parts audits af kvalitetsledelsessystemer efter ISO 9001:2015 i overensstemmelse med ISO 19011. Kurset gennemføres i samarbejde med CMC International Ltd. Al materiale er på **engelsk**; men kurset afholdes på dansk*

**Beskrivelse** Kurset gennemgår grundigt ISO 9000 standarderne og med dem som udgangspunkt får du grundig træning i at gennemføre audit, herunder planlægning, gennemførelse, rapportering, auditor rolle, mødeplanlægning, tjeklister, håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en basis viden om kravelementerne i ISO 9001 og har kendskab til auditering og kvalitetsledelse, 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. Der vil være noget forberedelse udover den planlagte kursustidsplan.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til personer, som har behov for en omfattende og kompetencegivende audituddannelse indenfor kvalitetsledelsessystemer og evt. har brug for at blive godkendt IRCA QMS-auditor.

**Udbytte** 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 QMS-auditor hos IRCA – International Register of Certificated Auditors. De kursusdeltagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med IRCA-logo.

**Varighed** 5 dage inkl. forplejning, hotel, kursusmateriale og kursusbevis.

**Pris** 17.850 kr. excl. moms og overnatning. Ved tilmelding bliver du automatisk tilmeldt overnatning fra mandag til fredag. Prisen er 4.200,- ekskl. moms og lægges oveni kursussen. Ønsker du ikke at gøre brug af dette, så skal vi informeres om dette ved tilmelding.

**Tid og sted** 11. - 15. april 2016  
26. - 30. september 2016  
Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Kvalitetsleder

*Få succes med at tilrettelægge og lede kvalitetsarbejdet i din virksomhed*

**Beskrivelse** Kvalitetslederkurset har til formål at give dig kompetence, så du kan udvikle, implementere og/eller forbedre kvalitetssystemet i din virksomhed. Du bliver i stand til at arbejde med procesbaseret kvalitetsledelse. Med baggrund i viden om betydningen af kollegers og egne holdninger til kvalitet kan deltagerne løse problemstillinger og kommunikere på alle niveauer i virksomheden, samt med kunder og leverandører.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere og andre ledere og personer, der arbejder med kvalitet og kvalitetsledelse inden for industri og service.

**Udbytte** Du får kendskab til kvalitetsbegrebet og standarder inden for kvalitetsledelse og du:

- Får viden om måling af kvalitet, herunder kvalitetsomkostninger og forbedringsværktøjer
- Bliver i stand til at arbejde med kvalitetsledelse, udarbejde mål og politikker og tage beslutninger vedrørende procesforbedringer
- Vil kunne kommunikere og lede alle aspekter af kvalitetsarbejdet

**Varighed** 3 moduler á 2 dage, ialt 6 dage

**Pris** 19.275 kr. excl. moms

**Tid og sted** Modul 1: 27. - 28. april 2016 – kl. 9.00- 16.00 begge dage

Modul 2: 11. - 12. maj 2016 – kl. 9.00- 16.00 begge dage

Modul 3: 25. -26. maj 2015 – kl. 9.00- 16.00 begge 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 giver dig indsigt i, hvad standarden kræver af virksomhedens kvalitetsledelsessystem. 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 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** 6.900 kr. excl. moms.  
Incl. standard ISO 9001 som en del af kursusmaterialet.

**Tid og sted** 2. - 3. marts 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
9. - 10. november 2016 – 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*

**Beskrivelse** Kursus i planlægning, gennemførelse og rapportering af interne audits i din egen virksomhed og hos jeres leverandører.  
Der arbejdes med forskellige typer af audit, bl. a. procesaudit, leverandøraudit og værdiskabende audit.  
Der gives praktiske eksempler på, hvad der kan gå galt under en audit, og hvad du kan gøre for at skabe en effektiv intern audit. Der arbejdes med den interne auditors rolle og ansvar, og der gives enkle psykologiske redskaber, der kan anvendes under audit. Kurset fokuserer på praktiske øvelser og cases, hvor du selv får mulighed for at bruge de indlærte teknikker og værktøjer.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til personer, der skal foretage intern audit af egne ledelsessystemer indenfor arbejdsmiljø, miljø eller kvalitet.

**Udbytte** Du får kendskab til auditteknikker og værktøjer og vil selvstændigt kunne planlægge, gennemføre og rapportere interne audits i overensstemmelse med ISO 19011. Du lærer at gennemføre en effektiv audit og at håndtere vanskelige situationer under audit.

**Varighed** 2 dage

**Pris** 6.900 kr. excl. moms

**Tid og sted** 3. - 4. februar 2016 – kl. 09.00 - 16.00 begge dage  
7. - 8. september 2016 – kl. 09.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Coaching i kvalitetsarbejdet

*Brug coaching-teknikkerne til at få fat om de gode løsninger, de reelle problemstillinger og de reelle hindringer for blandt andet implementering. Du kan også bruge coaching-teknikkerne til at få de værdiskabende audit et trin videre ved en meget aktiv involvering af de auditerede.*

**Beskrivelse** Kurset har til formål at give dig kompetencer til og træning i at bruge coaching-teknikker i dagligdagen i en kvalitetsafdeling. Der laves under kurset coaching-øvelser med udgangspunkt i de aktuelle problemstillinger, som deltagerne har, således du ikke alene lærer en teknik, men også kommer hjem med ny inspiration til at imødegå dine udfordringer.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere, kvalitetsassistenter, interne auditorer og HACCP-team-medlemmer.

**Udbytte** Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til coaching-teknikker og værktøjer, du kan bruge. Du vil have prøvet at udføre flere coaching-samtaler, hvor du har fået tilbagemelding på både din anvendelse af værktøjerne og om coachingen gav et løft for den coachede. Under kurset vil du udarbejde din egen liste over spørgsmålstyper, der fungerer for dig. Du vil også have et råskema, der kan bruges i dit videre arbejde med coaching-samtaler. Endelig vil du have lavet en Hvad-Hvorfor-Hvordan-plan og en Gameplan omkring din egen største udfordring.

**Varighed** 2 dage

**Pris** 6.900 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 11. - 12. januar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
7. - 8. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



Kurser egnet for  
virksomheder  
indenfor  
fødevarekæden

14



# Fortolkning IFS Food 6

*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 deltagerens egne problematikker i forhold til standarden.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til fødevarerindustrien. 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 version 6, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde, både vedrørende opbygning, vedligehold og auditering op imod IFS.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms

**Tid og sted** 14. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
6. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# 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 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** 6.900 kr. excl. moms
- Tid og sted** 23. - 24. maj 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
4. - 5. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ
- Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# Styring af allergener

*Forstå de problematikker der findes i forhold til håndtering af allergener. Hvilke krav findes, og hvordan løses de i den praktiske hverdag.*

**Beskrivelse** På kurset får du et overblik over de krav, udfordringer og løsninger, der findes i forbindelse med allergenhåndtering. Samtidig giver kurset dig mulighed for at drøfte dine aktuelle allergenudfordringer med ligesindede.

**Målgruppe** Kurset henvender sig udelukkende til fødevarerindustrien. Målgruppen er ledende kvalitets- og produktionsmedarbejdere, der håndterer eller skal håndtere allergener i fødevarerproduktionen. Kendskab til kvalitetsstyring og HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.

**Udbytte** Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til allergener og hvilke risici, der er forbundet med allergener. Endvidere gennemgås de krav, som typisk myndigheder og kunder har til styring af allergener, og eksempler på løsninger præsenteres. Praktiske eksempler taget fra deltagernes hverdag behandles i workshops, og muligheder for forebyggelse, kontrol og verifikation diskuteres i plenum.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 14. marts 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
3. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# Grundlæggende 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** 3.450 kr. excl. moms

**Tid og sted** 15. marts 2016 – kl. 09.00 - 16.00  
6. september 2016 – kl. 09.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Opbygning af HACCP-systemer

*Bliv klædt på til at opbygge og vedligeholde et HACCP-system i din virksomhed*

**Beskrivelse** Kurset gennemgår HACCP principperne og giver dig værktøjer og den nødvendige viden til opbygning, implementering og/eller forbedring af et HACCP system. Der tages udgangspunkt i standarderne ISO22000, BRC og IFS med focus på ISO 22000, og der arbejdes med risikoanalyse, GMP/PRP og oPRP samt HACCP plan.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-team medlemmer, arbejdsledere og andre personer, som arbejder med HACCP i teori og praksis.

**Udbytte** Du får viden og forståelse for HACCP-, GMP/PRP- og oPRP-principperne og bliver i stand til at foretage en risikovurdering, herunder udpegnings og vurdering af styrende foranstaltninger samt udarbejdelse af en HACCP plan.

**Varighed** 2 dage

**Pris** 6.900 kr. excl. moms

**Tid og sted** 12. - 13. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
25. - 26. oktober 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

20. - 21. januar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
23. - 24. august 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10,  
4000 Roskilde

**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 fødevarerivirksomheder. Der arbejdes med forskellige typer audit, fx procesaudits, leverandøraudits 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. ISO 22000 standarden udleveres og indgår i øvelser i auditprocessen.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til personer i fødevarer-, foder- og emballagevirksomheder, der skal foretage intern audit af eget system eller leverandøraudit, 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** 6.900 kr. excl. moms  
Incl. Standard ISO22000 som en del af kursusmaterialet

**Tid og sted** 7. - 8. marts 2016 – kl. 9.00-16.00 begge dage  
15. - 16. november 2016 – kl. 9.00-16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ  
  
18. - 19. januar 2016 – kl. 9.00-16.00 begge dage  
31. august - 1. september 2016 – kl. 9.00-16.00 begge dage  
Octavia Kursus og Conferencecenter, Maglegårdsvej 10,  
4000 Roskilde

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Gode hygiejneinspektioner

*Faglig dag på et højt niveau, der giver dig ny inspiration og nye værktøjer til arbejdet med at tilrettelægge og lede kvalitets- og hygiejnearbejdet i din virksomhed.*

**Beskrivelse** Inspirationsdagen har til formål at give dig kompetence, så du kan udvikle, implementere og/eller forbedre hygiejneinspektioner i din virksomhed. Der vil i løbet af dagen blive givet forskellige oplæg, blandt andet til hvordan man laver hygiejneinspektioner målbare. Der er i både BRC og IFS et krav til målbare hygiejneinspektion og vurdering af forbedringer, et krav der håndteret effektivt kan give gode muligheder for forbedringer i virksomheden.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetschefer, kvalitetskoordinatorer, kvalitetsledere, hygiejneledere og andre ledere og personer, der arbejder med hygiejne, fødevarer sikkerhed og kvalitet i fødevarerindustrien og dertil knyttede produktions- og servicevirksomheder.

**Udbytte** Efter denne dag har du et grundlæggende kendskab til indhold og værktøjer indenfor hygiejneinspektion. Der tages i undervisningen afsæt i krav i de anerkendte kvalitetsstandarder, for at sikre en enkel implementering af værktøjerne i din virksomhed.

På inspirationsdagen gennemgås forslag til, hvordan du kan komme i gang i egen virksomhed, så du får lejlighed til at lave din egen drejebog for hygiejneinspektioner allerede på kursusdagen.

**Varighed** 1 dag.

**Pris** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 13. januar 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
30. august 2016 – kl. 09.00 – 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

21



# Hygiejnisk design

*Forstå principperne bag hygiejnisk design, så du som den ansvarlige vedligeholdelseschef, -tekniker og kvalitetsansvarlig kan sikre, at der til såvel bygninger som udstyr stilles relevante krav til hygiejnisk design og at dette medtages ved både indkøb af nyt og opdatering af bestående udstyr.*

**Beskrivelse** Kurset har til formål at give dig kompetencer til at sikre at hygiejnisk design tænkes ind i hverdagen på en fødevarer virksomhed. På kurset arbejdes der også med såvel bygninger, layout og med egentligt produktionsudstyr.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitets- og vedligeholdelseschefer, kvalitetsansvarlige, interne auditorer, vedligeholdelsesfolk og PTA.

**Udbytte** Efter kurset vil du have et grundlæggende kendskab til vigtige principper indenfor hygiejnisk design. Du vil være i stand til at bruge principperne i det praktiske arbejde med hygiejnisk design på en fødevarer virksomhed. Som erfaren auditor vil kurset også kunne give dig værktøjer til at lave en effektiv audit af hygiejnisk design.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 14. januar 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
16. august 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Mærkning af fødevarer

*Få overblik over mærkningsreglerne*

**Beskrivelse** Kursus i mærkning af fødevarer ud fra forordning 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugerne. De nye regler gennemgås i hovedtræk, herunder krav til næringsdeklaration, oplysning om allergener samt retningslinjer for vildledning. Der er mulighed for uddybning undervejs. Herudover gennemgås de overordnede krav til ernærings- og sundhedsanprisninger jf. forordning nr. 1924/2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger mv., herunder kigger vi på eksempler fra listerne over godkendte anprisninger.

**Målgruppe** Målgruppen er kvalitetsfolk, reklamefolk og andre, der er ansvarlige for, at mærkningsreglerne på fødevarerområdet overholdes.

**Udbytte** Du får kendskab til de gældende helt grundlæggende regler for obligatorisk mærkning på fødevarerområdet samt mærkning i forbindelse med anprisninger. Der bliver mulighed for afklaring og diskussion, ligesom det er muligt at få drøftet egne problematikker.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms

**Tid og sted** 2. februar 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
17. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# Sårbarhedsanalyse

*Få grundlæggende kendskab til begreber som fødevarerovindelse - Food Fraud, sårbarhedsanalyse, VACCP/TACCP og de tiltag der kan virke nedsættende for sårheden, for at blive udsat for fødevarerovindelse. Kurset tager udgangspunkt i kravene i BRC global standard food issue 7*

**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 fødevarerovindelse. 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.

**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 sårbarhedsanalyser og de tiltag der kan nedsætte sårbarheden for at blive udsat for fødevarerovindelse. Du vil være i stand til at finde de informationskilder, der kan vise historiske tilfælde af fødevarerovindelse på eventuelt dine råvaretyper, men også informationskilder til nye sager, der eventuelt lurer under overfladen.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 29. februar 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
27. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# PRP-programmer (GMP) for fødevareproducenter, der er FSSC certificeret

*Få overblik over kravene i TS 22002-1, der kræves som supplement til ISO 22000-kravene for FSSC-certificerede fødevareproducenter*

**Beskrivelse** Krav og principper gennemgås, således at det tydeligt fremgår på hvilke områder, standardens krav kan supplere og integreres i det eksisterende HACCP-system.

Supplering med certificering efter TS 22002-1 giver fødevareproducenten dokumentation for, at de har indført et PRP/GMP-program på niveau med BRC og IFS standarderne.

Kurset omfatter ikke en fortolkning af ISO 22000. Men nærværende kursus er tilrettelagt således, at der afholdes et ISO 22000 fortolkningskursus umiddelbart dagen inden, så deltageren med fordel også kan deltage på dette kursus.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra virksomheder, der ønsker 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 standarden i det daglige.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 2. juni 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
13. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# PRP-programmer (GMP) for emballageproducenter, der er FSSC 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 dagen efter, så deltageren med fordel også kan deltage på dette kursus.

26

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer fra virksomheder, der ønsker 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** 3.450 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 31. maj 2015 – kl. 9.00 – 16.00  
11. oktober 2016 – kl. 9.00 – 16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Fortolkning ISO 22000:2005

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

**Beskrivelse** ISO 22000 standarden gennemgås og tolkes med hensyn til de krav, der stilles til HACCP systemet. Virksomhedscases diskuteres, og kurset lægger op til diskussion ud fra deltagernes egne problematikker i forhold til standarden.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til kvalitetsansvarlige, HACCP-teammedlemmer og auditorer, som arbejder med eller skal i gang med indføring af ISO22000. Kendskab til HACCP-principperne vil øge udbyttet af kurset.

**Udbytte** Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i ISO 22000:2005, og du vil være i stand til at bruge standarden i det praktiske arbejde vedrørende både opbygning, vedligehold og auditering af HACCP-system efter ISO 22000.

**Varighed** 1 dag

**Pris** 3.450 kr. excl. moms incl. standarden som en del af kursusmaterialet

**Tid og sted** 1. juni 2016 – kl. 9.00-16.00  
12. oktober 2016 – kl. 9.00-16.00  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# FSMS Auditor/Lead Auditor

(Fødevarerikkerhed/ISO 22000)

med eksamen   (kursus nr. A17365)

*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 gennemføres i samarbejde med CMC International Ltd.*

**Beskrivelse** Kurset gennemgår grundigt ISO 22000 og med den som udgangspunkt får du grundig træning i at gennemføre audit, herunder planlægning, gennemførelse, rapportering, auditor rolle, mødeplanlægning, tjeklister, håndtering af vanskelige situationer. Vi anbefaler, at du har en basis viden om kravementerne 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. Der vil være noget forberedelse udover den planlagte kursustidsplan.

**Målgruppe** Kurset henvender sig til personer, som har behov for en omfattende og kompetencegivende audituddannelse indenfor fødevarerikkerhedssystemer og evt. har brug for at blive godkendt IRCA ISO 22000-auditor.

**Udbytte** 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 IRCA – International Register of Certificated Auditors. De kursusdeltagere, som består kurset (den løbende bedømmelse og skriftlige eksamen) bliver tildelt et certifikat (Certificate of Successful Completion) med IRCA-logo.

**Varighed** 5 dage inkl. forplejning, hotel, kursusmateriale og kursusbevis.

**Pris** 17.850 kr. excl. moms og overnatning. Ved tilmelding bliver du automatisk tilmeldt overnatning fra mandag til fredag. Prisen er 4.200,- ekskl. moms og lægges oveni kursuspriisen. Ønsker du ikke at gøre brug af dette, så skal vi informeres om dette ved tilmelding

**Tid og sted** 6. - 10. juni 2016  
21. - 25. november 2016  
Sophiendal Gods, Låsbyvej 82, 8660 Skanderborg

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart

# Fortolkning BRC Global Standard for Food Safety-7

*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 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 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.

**Udbytte** Efter kurset har du et grundlæggende kendskab til indholdet i BRC Global Standard for Food Safety version 7, 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** Pris 6.900 kr. excl. moms.

**Tid og sted** 5. - 6. april 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
12. - 13. september 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

10. - 11. februar 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
28. - 29. november 2016 – kl. 9.00 - 16.00 begge dage  
Octavia Kursus og Conferencecenter,  
Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde

**Tilmeldingsfrist** 30 dage før kursusstart



# QMS-Consult tilbyder også virksomhedstilpassede kurser

QMS-Consult udvikler og gennemfører kurser indenfor kvalitet, miljø, arbejdsmiljø og fødevarerikkerhed, der er målrettet den enkelte virksomhed. Dette betyder, at kunden er med til at tilrettelægge kursusforløbet og – indholdet, så det dækker kundens behov.

Ved afholdelse af kurser lægger QMS-Consult vægt på "Learning by doing", således at der foruden et teoretisk indhold også gennemføres praktiske øvelser, der tager udgangspunkt i virksomhedens hverdag, og som kursusedtagerne direkte kan forholde sig til. Herved sikres det, at kursusedtagerne klædes godt på og får et udbytte af kurset, der kan bruges i hverdagen.

30



---

Virksomhedstilpassede kurser afholdes hos kunden, så de praktiske øvelser kan målrettes kundens ledelsessystem.

**EKSEMPLER PÅ VIRKSOMHEDSTILPASSEDE KURSER:**

**Kvalitetsledelse**

**Miljøledelse**

**Arbejds miljøledelse**

**HACCP**

**Hygiejne – grundlæggende kursus**

**Hygiejne for håndværkere**

**Hygiejnisk design**

**Den kvalitetsbevidste medarbejder**

**Fortolkning af ledelsesstandarder** (ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, IFS, BRC, GMP, QS m.v.)

**Intern audit**

**Værdibaseret audit**

**Opbygning af ledelsessystemer**

**Forenkling af ledelsessystemer**

**Målstyring**

**Krisestyring**

**Procesledelse**

**Lovgivning**

**Sårbarhedsanalyse**

Kontakt QMS-Consult for en uforpligtende snak, hvis du er interesseret i at høre nærmere om vore virksomhedstilpassede kurser og øvrige produkter.

---



# Klippekort

Vi tilbyder igen i år, at vores åbne kurser kan betales via vores "klippe kort sordning".

Vi tilbyder to klippekort hhv. klippekort30 og klippekort15 (omfatter hhv. 30 og 15 klip/konsulenttimer).

Timerne kan bruges, når virksomheden ønsker det og til det, virksomheden ønsker. Det kan f.eks. være interne audits, rådgivning om fødevarer sikkerhed, kvalitetsledelse eller lovgivning, lovgivningsabonnement, kurser eller andet.

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

**Klippekort30** koster 35.100 kr. for 30 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 15% ved deltagelse på vore åbne kurser.

**Klippekort15** koster 19.700 kr. for 15 klip/konsulenttimer, hvilket betyder en rabat på 5% ved deltagelse på vore åbne kurser.

Pris 2016 ex 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) over 5 dage:

13 klip (15.210 kr) + 3 klip (3.510 kr, hvis overnatning ønskes, i alt 4 nætter)

Kvalitetsleder kurset over 6 dage:

14 klip (16.380 kr)

2 dages kurser:

5 klip (5.850 kr)

1-dags kursus:

2,5 klip (2.925 kr)

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





Videncenter for Fødevarerudvikling (VIFU) har to netværk for virksomheder i fødevareresektoren med QMS-Consult 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 Mette Kann på [mka@qmsconsult.dk](mailto:mka@qmsconsult.dk) eller telefon 23685190 vedr. netværksgrupper i Jylland og Ingrid Bornæs på [inb@qmsconsult.dk](mailto:inb@qmsconsult.dk) eller telefon 25719131 vedr. netværksgrupper på Sjælland eller Conny Hanghøj på [coh@vifu.net](mailto:coh@vifu.net) eller telefon 50980037.

## kvalitetsnetværk

QMS-Consult 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 80 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 erfagruppe 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 fastsætter 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:

### **Chr. Hansen A/S**

Chr. Hansen A/S har benyttet QMS-Consult til at skræddersy kurser i intern audit. Valget er faldet på QMS-Consult, idet vi her får et kursus, der tager afsæt i såvel standarder, som Chr. Hansens procedurer samtidig med at kurserne krydres med praktiske eksempler fra levnedsmiddelindustrien. Dette er med til at gøre vanskeligt tilgængeligt stof relevant og lettere at forstå og forholde sig til. Hertil kommer at kursusmaterialet er gennembearbejdet samt at selve kursusforløbet afvikles i en humoristisk ånd.

*Hanne Benn Thomsen, Chr.Hansen A/S*

34

### **Norway Seafoods**

Norway Seafoods har benyttet QMS-Consult til kurs i intern revisjon, samt GAP analyser i ved opdateringer i BRC Standarden. Norway Seafoods valgte QMS-Consult, da vi der får et kurs, der tager afset i våre utfordringer og behov. QMS gjør komplisert stoff enkelt å forstå, på en grei måte. Alle som kommer på kurs, bliver utfordret på en inspirerende måte og vi har oppnådd høy kompetanse hos våre medarbeidere.

*Julie Steffensen , kvalitetschef Norway Seafoods Group*





### **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*

**35**

### **Danpo**

QMS Consult har afholdt en lang række forskellige kurser for Danpo, på forskellige niveauer i virksomheden. Det er lige fra hygiejnekurser for produktionsmedarbejdere og teknisk personale til 2 dages HACCP kurser for HACCP team medlemmer og ledelse, hvilket har bidraget til stor og bedre forståelse for fødevarerikkerheden på fabrikkerne. Danpo har valgt QMS Consult da vi får et kursus der er skræddersyet til vores virksomheder, her tages der udgangspunkt i såvel standarder som Danpo's egne procedurer og med praktiske eksempler fra levnedsmiddelsindustrien, hvilket gør kursusmaterialet lettere at forstå og forholde sig til for kursusdeltagerne.

Derudover afholdes kursusforløbende med et godt gennearbejdet kursusmateriale, undervisningsformen er ligefrem og med en god portion humor.

Der er ingen tvivl om at Danpo fortsat vil anvende QMS Consult ifb. med kurser da de er utrolig vellidt på alle niveauer i Danpo.

*Connie Christiansen, Group Quality Manager Danpo A/S*

# Kursuskalender / Tilmeldingsblanket

QMS-kursuscenter, Strømmen 32, 8960 Randers SØ

36



<input type="checkbox"/>	2	Coaching i kvalitetsarbejde	11.-12. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	2	Gode hygiejneinspektioner	13. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	2	Hygiejnisk design	14. januar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	3	Intern audit fødevarer	18.-19. januar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	3	Opbygning HACCP-systemer	20.-21. januar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	5	Mærkning af fødevarer	2. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	5	Intern audit basis	3.-4. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	6	Fortolkning BRC fødevarer	10.-11. februar	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	9	Sårbarhedsanalyse	29. februar	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	9	Kvalitetsledelse iht. ISO 9001	2.-3. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	10	Intern audit fødevarer	7.-8. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	11	Styring af allergener	14 marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	11	Grundlæggende HACCP	15. marts	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	14	Fortolkning BRC Fødevarer	5.-6. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	15	Lead Auditor kvalitet	11.-15. april	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
<input type="checkbox"/>	15	Opbygning HACCP-systemer	12.-13. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	15	Fortolkn. IFS	14. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	17	Kvalitetsleder 1	27.-28. april	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 19.275
<input type="checkbox"/>	19	Kvalitetsleder 2	11.-12. maj		
<input type="checkbox"/>	21	Kvalitetsleder 3	25.-26. maj		
<input type="checkbox"/>	21	BRC packaging	23.-24. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	22	PRP-programmer for emballageprod.	31. maj	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	22	Fortolkning ISO 22000	1. juni	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	22	PRP-programmer for fødevareprod.	2. juni	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	23	Lead Auditor fødevarer	6.-10. juni	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
<input type="checkbox"/>	33	Hygiejnisk design	16. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	34	Opbygning HACCP-systemer	23.-24. august	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	35	Gode hygiejneinspektioner	30. august	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	35	Intern audit fødevarer	31. aug.-1. sept.	Octavia, Roskilde	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	36	Grundlægg. HACCP	6. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	36	Intern audit basis	7.-8. september	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	37	Fortolkning BRC Fødevarer	12.-13. sept.	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	39	Lead Auditor kvalitet	26.-30. sept.	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
<input type="checkbox"/>	40	Styring allergener	3. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	40	BRC packaging	4.-5. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	40	Fortolkning IFS	6. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450

<input type="checkbox"/>	<b>41 PRP-programmer for emballageprod.</b>	11. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	<b>41 Fortolkning ISO 22000</b>	12. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	<b>41 PRP-programmer for fødevareprod.</b>	13. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	<b>43 Opbygning HACCP-systemer</b>	25.-26. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	<b>43 Sårbarhedsanalyse</b>	27. oktober	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	<b>45 Coaching i kvalitetsarbejdet</b>	7.-8. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	<b>45 Kvalitetsledelse iht. ISO 9001</b>	9.-10. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	<b>46 Intern audit fødevarer</b>	15.-16. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 6.900
<input type="checkbox"/>	<b>46 Mærkning af fødevarer</b>	17. november	QMS-kursuscenter, Randers	kr. 3.450
<input type="checkbox"/>	<b>47 Lead Auditor fødevarer</b>	21.-25. november	Sophiendal, Skanderborg	kr. 17.850
<input type="checkbox"/>	<b>48 Fortolkning BRC fødevarer</b>	28.-29. november	Octavia, Roskilde	kr. 6.900

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

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

Medlemmer af DFK får 10% rabat på den første tilmeldte. 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)

**Overnatning ønskes: ja..... nej.....**

UDFYLD VENLIGST MED BLOKBOGSTAVER

FIRMA: \_\_\_\_\_ TLF.: \_\_\_\_\_

ANTAL deltagere: \_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

POSTNR.: \_\_\_\_\_ BY: \_\_\_\_\_

E-MAIL ADRESSE: \_\_\_\_\_





QMS-Consult

QMS-Consult, Randersvej 21, DK-8870 Langå, Telefon: +45 7553 0050

[www.qmsconsult.dk](http://www.qmsconsult.dk)