

# VIRKSOMHEDSTILPASSEDE KURSER TIL INDUSTRIEN



## FOKUS PÅ FØDEVARESIKKERHED

MORTALIN er specialist i fødevarerikkerhed. Vi rådgiver og supporterer virksomheder i fødevarerindustrien og beslægtede brancher – f.eks. medicinal-, emballage- og elektronikindustrien.

Vores undervisere har en solid baggrund indenfor fødevarerbranchen og stor viden om fødevarerikkerhed, hygiejne, kvalitetsledelse, risikoanalyser, audit, projektledelse, lovgivning, m.m.

MORTALINs virksomhedstilpassede kurser giver virksomhedens medarbejdere viden og kompetence, inspiration og motivation, så de er klædt godt på til at løse opgaverne og opfylde de krav, som stilles.

## ■ HYGIEJNEKURSER

Der sættes fokus på medarbejdernes viden og forståelse for virksomhedens produktion, produkter og de hygiejneforhold, der er forbundet hermed. Kurserne bygges op omkring virksomhedens kvalitetssystem.

## ■ KOMMUNIKATION OG HACCP-TEMAET

Medarbejderne får generel viden om de grundlæggende begreber i den interne og eksterne kommunikation med HACCP-temaet omkring fødevarerikkerhed. Kommunikationen sættes i system, så den når ud til de rette medarbejdere og/eller kunder i rette tid.



## INDIVIDUELLE KURSER

Den tid er forbi, hvor fødevarerikkerhederne gav deres medarbejdere et standardkursus i hygiejne – et såkaldt "pølsemandskursus". Nu er medarbejdernes viden om hygiejne og deres rolle i virksomheden afgørende for fødevarerikkerheden – og har højeste prioritet. Derfor skal det enkelte kursus tilpasses virksomhedens produktion og arbejdsprocesser, så det føles relevant og interessant for medarbejderne.

## ■ AUDIT I PRAKSIS

Et 2-dages kursus i virksomheden, hvor der sættes fokus på uddannelse af auditører, gennemførelse af udvalgt audit, udarbejdelse af auditrapporten – og ikke mindst de korrigerede handlinger i forbindelse med fundne afvigelser.



– der er viden til forskel



**MORTALIN**

# MORTALIN SÆTTER FOKUS PÅ FØDEVARESIKKERHED

MORTALIN har specialiseret sig i rådgivning, uddannelse og servicering indenfor fødevarer-sikkerhed.

Vi har etableret en afdeling af eksperter med bred viden, erfaring og kompetence i kvalitetsledelse, risikoanalyser efter HACCP, audit, kurser og workshops.

MORTALIN samarbejder med og servicerer alle virksomheder i fødevarerindustrien, detail og engros, hotel og restauration, institutioner og offentlige virksomheder, og vi stiller vores viden og erfaring til rådighed – som kvalitetspartner i fødevarer-sikkerhed.



## MØD MORTALIN

Er du interesseret i at vide mere om, hvad MORTALIN kan tilbyde din virksomhed, så kontakt os på 70 15 10 69 eller send en mail til [info@mortalin.dk](mailto:info@mortalin.dk).

MORTALIN aflægger gerne et uforpligtende besøg for at afdække virksomhedens aktuelle behov og få en dialog om samarbejde. Og husk – vores biologer, fødevarer-konsulenter og serviceteknikere står altid til disposition med rådgivning og support.

Ønsker du flere informationer om MORTALIN, kan du besøge [www.mortalin.dk](http://www.mortalin.dk)

A/S MORTALIN  
Bråbyvej 74-76  
4690 Haslev  
Telefon 56 31 10 69  
Telefax 56 31 19 69  
[info@mortalin.dk](mailto:info@mortalin.dk)  
[www.mortalin.dk](http://www.mortalin.dk)

### LOKALAFDELINGER

Lokal servicetelefon  
70 15 10 69  
Lokal servicefax  
70 15 19 69

- KØBENHAVN  
Bådehavns-gade 44 A  
2450 København SV
- ÅRHUS  
Lægårdsvej 5 B  
8520 Lystrup
- ODENSE  
Industrivej 7  
5260 Odense S
- AALBORG  
Ølgodvej 9 A  
9220 Aalborg Øst
- NÆSTVED  
Maglemølle 90  
4700 Næstved
- HERNING  
Haunstrup Hovedgade 19  
7400 Herning
- VAMDRUP  
Fabriksvej 17 B  
6580 Vamdrup

– der er viden til forskel