



Virksomhedstilpassede kurser



Mortalin har sammensat en pakke af kurser rettet mod fødevarerproducenter certificerede efter standarder som BRC Global Standard Food, IFS, ISO 22000 m.fl.

Fælles for standarderne indenfor fødevarer sikkerhed er kravet om, at medarbejdernes viden om fødevarer sikkerhed skal opdateres.

Det drejer sig om grupperne:

- Medarbejdere med indflydelse på fødevarer sikkerhed
- Interne auditorer
- Medlemmer af HACCP / fødevarer sikkerhedsteamet

Hygiejne for produktionspersonale

Kurset giver medarbejderne grundlæggende forståelse for virksomhedens produkter og produktion samt de hygiejne aspekter, der er forbundet hermed. Derved sikres, at den enkelte medarbejder har tilstrækkelig viden omkring sin egen rolle i arbejdet hvad angår fødevarer sikkerhed og hygiejnisk adfærd.

Indhold hygiejne kursus

- Praktisk viden om HACCP med særlig fokus på virksomhedens CCP'er
- Procesforståelse og overvågningsprocedurer
- Personlig hygiejne og hygiejneregler
- Generel viden om bakterier og deres vækstbetingelser

Deltagerantal maks. 20 personer.

Prisen for et kursus a 3 timers varighed er 6.000 kr. ekskl. moms.

Intern audit

Kurset giver en grundlæggende viden og forståelse om kvalitets-audits og disses rolle i kvalitetsstyringen. Samtlige faser i audit af et kvalitetssystem behandles. Det vil sige fra audit initieres til opfølgning af korrigerende handlinger, og hvordan dette bliver en vigtig del af virksomhedens arbejde med løbende forbedringer.

Kursets opbygning

Kurset bygges op omkring virksomhedens kvalitetsledelsessystem. Den teoretiske del af kurset kombineres med en audit på virksomheden, så den erfarede viden afprøves under vejledning af underviseren.

Dag 1: kursusdag á 6 timer,

Dag 2: 3 timers audit i praksis med emne / område udvalgt af virksomheden, feedback via e-mail på auditrapport, samt eventuelle korrigerende handlinger.

Deltagerantal: 6-8 personer.

Pris: 16.000 kr.

HACCP kursus

Kurset giver deltagerne et grundlæggende eller opfriskende kendskab til HACCP, så deltagerne kan indgå som medlemmer af virksomhedens fødevarerikkerheds team.

Indhold HACCP kursus

- HACCP principperne
- Risikovurdering
- Dokumentation af risikoanalysen
- Fødevarerikkerhedsteamets rolle
- Kommunikation om fødevarerikkerhed

Deltagerantal maks. 10 personer.

Prisen for et kursus på 6 timers varighed er 13.000 kr. ekskl. moms.

RABAT ved køb af kursuspakke:

Kurserne kan købes enkeltvis – eller i en pakke med x antal hygiejnekurser, 1 Intern audit kursus og 1 kursus i HACCP.

Købes kurserne i en samlet pakke med alle 3 kurser, kan vi bedre tilrettelægge hele kursusforløbet – og give en prisreduktion i forhold til køb af enkeltkurser. Kontakt for tilbud.

Kontakt: Afdelingschef Esther Ravnskjær Juul · mobil 2010 3433 · erj@mortalin.dk

