

Kurser i fødevarerikkerhed



Vi uddanner dine medarbejdere,
så du styrker fødevarerikkerheden

Vi tilbyder kurser i fødevarer sikkerhed til dine medarbejdere, så din produktion lever op til certificerede standarder såsom BRC Global Standard Food, IFS, ISO 22000 m.fl.

Hvilke medarbejdere uddanner vi?

De fire kurser dækker HACCP teamet, de interne auditører og produktionspersonale med indflydelse på hygiejnen og tidlig opdagelse af tegn på skadedyr.

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

Hvorfor er løbende kurser vigtige?

Fælles for alle kvalitetsledelsesstandarder indenfor fødevarer sikkerhed er kravet om, at medarbejdernes viden opdateres løbende.

En ting er at tilføre nye medarbejdere viden, men det er mindst lige så vigtigt at give erfarne medarbejdere en opdatering om centrale emner. Vi skal sikre, at alle har fokus på de nøglepunkter, der er i et kvalitetsledelses-system – ikke mindst hvad angår kritiske kontrolpunkter.

Vores kurser sikrer, at dine medarbejdere får forståelse og respekt for kravene fra myndigheder og kunder. Forståelse og respekt er nøglen til et succesfuldt kvalitetsledelsessystem.

Vi tilpasser kurset din virksomhed

Vi opbygger kurserne omkring din virksomheds kvalitetsledelsessystem og inddrager cases fra den fødevarer produktion, som dine medarbejdere beskæftiger sig med til daglig. Det sikrer, at den viden medarbejderne erhverver sig er relevant og kan bruges fra dag et.

Desuden kommer vores undervisere ud på din virksomhed og afholder kurserne på arbejdspladsen. Det betyder trygge rammer for medarbejderne og ingen spildtid på transport.

Vi underviser med erfaring fra industrien

Alle vores undervisere har en solid baggrund inden for fødevarer branchen og stor viden om fødevarer sikkerhed, hygiejne, kvalitetsledelse, risikoanalyser, audit, projektledelse og lovgivningens krav.

Det er dit ansvar,
at dine medarbejdere
har den nødvendige
viden om fødevarer hygiejne.
Vi har gjort det nemt for dig

– med fire målrettede kurser.

Du får mest for
pengene, når vi tilpasser
kurserne dine behov
og afholder dem på
arbejdspladsen.

Så er indholdet relevant,
og I spilder ikke tid
på transport.

Vi udsteder
kursusbevis.

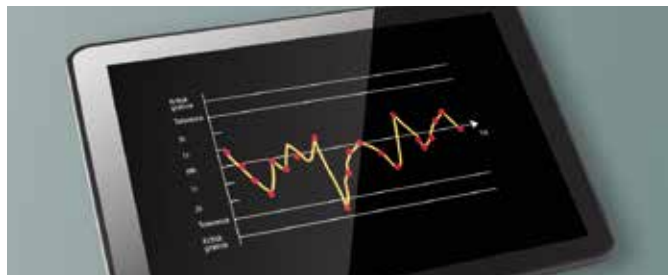


Hygiejnekursus for produktionspersonale

Kurset giver dine medarbejdere grundlæggende forståelse for virksomhedens produkter og produktion samt de hygiejneaspekter, der er forbundet hermed. Det sikrer, at den enkelte medarbejder har den nødvendige viden omkring sin egen rolle i arbejdet, hvad angår fødevarer sikkerhed og hygiejnisk adfærd.

Kursets indhold

- 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



HACCP kursus

Kurset giver dine medarbejdere et grundlæggende eller opfriskende kendskab til HACCP, så de kan indgå som medlemmer af virksomhedens fødevarer sikkerhedsteam.

Kursets indhold

- HACCP-principperne
- Risikovurdering
- Dokumentation af risikoanalysen
- Fødevarer sikkerhedsteamets rolle
- Kommunikation om fødevarer sikkerhed



Kursus i intern audit

Kurset giver en grundlæggende viden og forståelse om kvalitets-audits og disses rolle i kvalitetsstyringen. Vi behandler samtlige faser i audit af et kvalitetssystem – helt fra initiation af audit til opfølgning af korrigerende handlinger, og hvordan dette bliver en vigtig del af virksomhedens arbejde med løbende forbedringer.

Kursets indhold

- Praktisk viden om virksomhedens kvalitetsledelsessystem
- Teoretisk forståelse om kvalitets-audit
- Audit på virksomheden i praksis med vejledning af underviser
- Feedback på auditrapport, samt eventuelle korrigerende handlinger



Awareness-kursus om skadedyr

Kurset giver dine medarbejdere en grundlæggende forståelse for de faktorer, der kan få skadedyrs-problemer til at udvikle sig. Vi gennemgår, hvad medarbejderne selv kan gøre i hverdagen, og hvad Mortalin gør for at virksomheden undgår besøg af skadedyr. Det øger medarbejdernes ejerskab i skadedyrsprogrammet.

Kursets indhold

- Gennemgang af de hyppigst forekommende skadedyr
- Hvem er Mortalin, og hvad vi gør for at virksomheden undgår besøg af skadedyr
- Gennemgang af hvad virksomhedens medarbejdere selv kan gøre i hverdagen
- Beskrivelse af aftalens indhold samt gennemgang af jeres muligheder for at inddrage Mortalins konsulenter
- Lidt om auditorkrav, tendensanalyser og kvalitetsinspektioner

Om Mortalin

Mortalin har mere end 85 dygtige serviceteknikere fordelt på alle regioner i hele Danmark, og som rykker ud med kort varsel. Alle serviceteknikere har gennemgået en højt kvalificeret specialuddannelse tilrettelagt af Mortalins egen uddannelsesafdeling.

Mortalin servicerer private samt brancherne: Fødevarer, emballage, transport & logistik, medicinal, boligforening, restaurant & café, hotel, hospital, institution og kommuner.



CEPA-certificeret siden 2015.
Første virksomhed i Norden.