

BRC LAGRING & DISTRIBUTION ORIENTERING – 1 DAG

Livsmedelssäkerhet är ett betydelsefullt område för alla livsmedelsföretag och ett systematiskt förebyggande och systematiskt arbete minskar riskerna för både konsument och företag och är nödvändigt för företagets överlevnad och ger samtidigt en ökad lönsamhet. Kraven på säkra livsmedel från kunder, konsumenter och myndigheter ökar ständigt.

MÅL

Kursen ger insikt i BRC standardens krav och tolkningar för att säkerställa kvalitet och livsmedelssäkerhet.

KURSEN RIKTAR SIG TILL

Kursen vänder sig till medlemmar i företagets Ledningsgrupp, Kvalitetsansvariga eller annan personal inom produktion, inköp, underhåll och produktutveckling som behöver få förståelse för och kunskap om livsmedelssäkerhet och kravet på systematiskt arbetssätt för att förebygga hälsofaror.

INNEHÅLL

Utbildningen ger en bakgrund till kraven i standarden, genomgång av krav och tolkningar för de olika delarna i standarden dvs.

Högsta Ledningens Åtaganden, Faroanalys - HACCP, Ledningssystem Kvalitet, Krav på Anläggningen och byggnader, Drift av Fordon, Anläggningens förvaltning, God driftspraxis, Personal samt genomgång av hur certifieringsprocessen går till. Du får tolkningar och tips på hur standarden kan tillämpas från en mycket erfaren certifieringsrevisor.

Översiktligt kommer också modulerna för Grossist (Wholesale) och Kontrakterade tjänster (Contracted services) att gås igenom. Kursmaterialet utgår från den engelska utgåvan av kraven med markering av ändringar och tillägg i senaste utgåvan.

KURSLEDARE - JAN KLINGSPOR

Jan är civilingenjör, utexaminerad från kemilinjén, Chalmers 1975 och har mångårig erfarenhet som kvalitets- och miljö-

chef inom framförallt Livsmedelsindustrin, Förpackningsindustri och tillverkning av maskiner till Livsmedelsindustrin.

Jan är utbildad kvalitets- och miljörevisor och genomför sedan 1998 certifieringsrevisioner och de senaste 4 åren för SAI Global Scandinavia avseende BRC Food, BRC IoP, samt FSSC/ISO 22 000.

Jan är även sedan många år en uppskattad kursledare och håller utbildningar i BRC, BRC IoP, HACCP, FSSC/ISO 22000 mm och utför även konsultuppdrag där han hjälper företag att införa ledningssystem, utföra internrevisioner mm.

ANMÄLAN

1 DAG - PRIS/PERSON 5 600 kr

Rabatt Gå 3 betala för 2 st.

Plats: Se hemsidan för aktuell info
Tider: Samling med kaffe 09.30, Kurs 10.00 –ca 17
Kurstillfällen: Se hemsidan för aktuell info

Anmälan via <http://www.jsk.nu/utbildning.html>

Ange Namn, Epost och telefonnummer till alla deltagare, samt adress för faktura. (behövs för intyg och om kursen behöver ställas in pga. sjukdom, väderlek mm.)

I priset på ovanstående utbildningar ingår kursmaterial, lunch och förfriskningar. Vid avanmälan senare än fyra veckor innan kursstart debiteras full kursavgift. Det är dock möjligt att om så önskas istället skicka en annan deltagare från företaget. Vid för få deltagare förbehåller vi oss rätten att ställa in kursen.

Samtliga belopp är ex. moms. Fakturering sker i samband med bekräftelse och intyg skickas ut efter betald faktura.

HAR DU FRÅGOR ÄR DU VÄLKOMMEN ATT KONTAKTA OSS PÅ TELEFON ELLER EPOST NEDAN. VÄLKOMMEN TILL OSS OCH HOPPAS DU FÅR GOD NYTTA AV KURSEN

Växa Med Livsmedel Nyhetsbrev – Anmäl Dig på info@jsk.nu