

## INTERNREVISION BRC / BRC IOP/ FSSC 22 000 / ISO 22 000 - 1 DAG

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

### MÅL

Att självständigt kunna genomföra en Internrevision efter kraven i respektive standard på ett effektivt och positivt sätt, samt få fördjupad förståelse för standardens krav.

### KURSEN RIKTAR SIG TILL

Kursen vänder sig till de som skall genomföra internrevisioner **och en förutsättning för att kunna delta är** att deltagaren har gått en orienteringskurs hos oss i respektive standard innan denna utbildningsdag.

### INNEHÅLL

Du får praktisk kunskap om hur era internrevisioner kan utvecklas till ett ypperligt verktyg för förbättringar. Vi går igenom revisionsteknik och hela revisionscykeln från planering, förberedelser till genomförande, att skriva avvikelser och uppföljning, grundorsaksanalys samt några spännande övningsuppgifter, där ni bl.a. själva får pröva på att revidera kursledaren. Du får tolkningar och tips på internrevisioner från en mycket erfaren certifieringsrevisor.

### Kursledare - JAN KLINGSPOR

Jan är civilingenjör, utexaminerad från kemilinjén, Chalmers 1975 och har mångårig erfarenhet som kvalitets- och miljöchef 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: Kurs 08.30 – 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](mailto:info@jsk.nu)