

## NYHETER I BRC FOOD UTG. 8 – 1/2 DAG

*Livsmedelssäkerhet är ett betydelsefullt område för alla livsmedelsföretag och ett systematiskt förebyggande och systematiskt arbete minskar riskerna för både konsument och företag*

### 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 avser nya utgåva 8 av BRC Food som publiceras nu i augusti och **fokuserar enbart på nyheterna i standarden** och vi kommer inte att gå igenom hela standarden.

- Krav på kultur för livsmedelssäkerhet
- HACCP- ny nomenklatur
- Hot- och sabotage
- Riskbaserad miljöprovtagning
- Märkning
- Hygienzoner
- Oannonserade revisioner
- Märkningskontroll vid återkallelsetest
- ...

Du får tolkningar och tips på hur standarden kan tillämpas från en mycket erfaren certifieringsrevisor.

### 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 genomfört 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

**1/2 DAG - PRIS/PERSON 3 500 kr**

**Rabatt Gå 3 betala för 2 st.**

Plats: Se hemsidan för aktuell info

Tider: Kurs 09.00 –max 12.30  
därefter gemensam lunch

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)