TEKNOLOGISK
INSTITUT

KURSER

# FØDEVARESIKKERHED

Mærkning, fødevarelovgivning, fødevare-svindel, HACCP, hygiejne og mikrobiologi

KURSER

# FÅ STYR PÅ FØDEVARESIKKERHEDEN

Teknologisk Institut tilbyder en bred vifte af kurser og rådgivningsydelser indenfor fødevaresikkerhed. På vores kurser kan du som kvalitetsansvarlig lære de internationale standarder at kende, få rådgivning, træning og sparring indenfor ledelsessystemer for fødevaresikkerhed, blive sikker på at dine produkter lever op til gældende fødevarelovgivning samt lære at beskytte din virksomhed mod fødevaresvindel via sårbarhedsvurderinger.

# Mærkning af fødevarer – 2 dage

Lovgivningen omkring mærkning af færdigpakkede fødevarer er i konstant bevægelse. Efter et 2-dages kursus i mærkning af fødevarer bliver du og din virksomhed i stand til at udarbejde mærkning, som overholder gældende dansk og europæisk lovgivning, og du bliver opdateret med sidste nyt fra myndighederne og EU.

**Dato:**
Aarhus: 6.-12. juni 2019
Taastrup: 17.-18. september 2019

**Pris:** DKK 8.900 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k33056

# Mærkning af fødevarer, workshop – ½ dag

På workshoppen vil der være en kort gennemgang af de basale mærkningsregler, hvorefter deltagerne enten på egen hånd eller i mindre grupper arbejder med mærkning af egne produkter. Antallet af deltagere på workshoppen vil være lavt for at sikre, at der er god tid til at arbejde med deltagernes individuelle problemstillinger og udfordringer i forhold til mærkning.

**Dato:**
Taastrup: 23. oktober 2019
Aarhus: 28. april 2020

**Pris:** DKK 3.750 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k33057

# Næringsdeklaration – ½ dag

Oplysningerne i næringsdeklarationen kan stamme både fra analyser og beregninger. På dette kursus får deltagerne en grundig gennemgang af reglerne om næringsdeklaration, muligheder og begrænsninger. Deltagerne undervises i, hvordan de selv beregner næringsdeklarationer på baggrund af recepter, tabelværdier og analyserede værdier. Vi søger efter oplysninger i forskellige databaser, og deltagerne får mulighed for at lave deres egne beregninger.

**Dato:**
Taastrup: 22. oktober 2019
Aarhus: 14. maj 2020

**Pris:** DKK 3.450 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k33053

# Kurser indenfor HACCP

Teknologisk Institut tilbyder en lang række kurser indenfor HACCP og ledelsessystemer for fødevaresikkerhed. Vi kører både introduktionskurser samt kurser indenfor udvikling og audits af HACCP-systemer. Skal du alene have genopfrisket din viden, tilbyder vi et refresher kursus. Besøg vores hjemmeside for mere information eller se vores separate brochure.

**Udvalgte kursusdatoer:**
Taastrup:
13. juni 2019

Aarhus:
4. september 2019
10. september - 8. oktober 2019
9.-10. april 2019
27.-28. november 2019

# Virksomhedstilpassede kurser

Vi tilbyder virksomhedstilpassede kurser indenfor alle vores områder på fødevaressikkerhed. Her tilpasser vi kursusindholdet til de helt specifikke problemstillinger i din virksomhed. Har du flere medarbejdere, som skal kompetenceudvikles indenfor samme område, kan dette være en effektiv løsning for jer. Kontakt os om dit behov, og vi skræddersyr en løsning til jer.

**For yderligere information, kontakt:**

**Sektionsleder Inger Olesen**
**M: 72 20 18 84**
**E: ino@teknologisk.dk**

# Fødevaresvindel; sårbarhedsanalyse og -styring – 1 dag

Forebyggelse af svindel med fødevarer (food fraud) er et grundvilkår for mange virksomheder i dag. Anerkendte standarder som FSSC 22000, IFS og BRC kræver analyse af sårbarhed overfor svindel med fødevarer og en styringsplan i virksomhedens ledelsessystem for fødevaresikkerhed. Kurset hjælper med at gøre det overskueligt at foretage sårbarhedsvurdering og at omsætte den til praktisk styring.

**Dato:**
Aarhus: 9. maj 2019
Aarhus: 9. september 2019
Taastrup: 16. september 2019
Aarhus: 16. december 2019

**Pris:** DKK 5.600 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k33054

# Mikrobiologi for kvalitetsfolk – 1 dag

På kurset karakteriseres mikroorganismer (bakterier, skimmel, vira og parasitter), der er relevante for sikkerheden i fødevareproduktion og i forhold til vurdering af mikrobiologiske risikofaktorer. Vækst, overlevelse og drab af mikroorganismer vil blive gennemgået i relation til sikker konservering. Dannelse af biofilm og betydningen af rengøring og god hygiejne beskrives. Gældende mikrobiologiske kriterier (grænseværdier) og vurdering af kimtal vil blive omtalt. Eksempler på udbrud af fødevarebåren sygdom og nye trusler vil blive brugt til læring.

**Dato:**
Aarhus:
13. november 2019

**Pris:** DKK 5.600 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k90406

# BRC Food opgradering fra issue 7 til issue 8 – 1 dag

Fra den 1. februar 2019 træder den nye BRC Food issue 8 i kraft, og alle audits skal efter denne dato være i forhold til den opdaterede udgave. Formålet med kurset er at give deltagerne overblik over de væsentligste ændringer fra BRC Global Standard for Food Safety issue 7 til issue 8 og klæde dem på til at implementere kravene i et ledelsessystem.

**Dato:**
Aarhus:
28. marts 2019
16. september 2019

**Pris:** DKK 5.600 ekskl. moms

**Læs mere på:**
www.teknologisk.dk/k90299

# Standarder og certificeringer

Vi tilbyder løbende kurser indenfor diverse standarder og deres opdateringer. Lær de internationale standarder at kende, så din virksomhed løbende lever op til disse. Det kan fx være ISO 22000, FSSC 22000, IFS og BRC.

**Datoer annonceres løbende**

# Rådgivning indenfor fødevaresikkerhed

Vi tilbyder rådgivning og sparring indenfor alle vores fagområder. Her får du individuel input til dine problemstillinger – både de mere langsigtede men også akut opstående situationer.

Et mærkningstjek inden tryk af emballage sikrer, at mærkningen overholder gældende lovgivning hver gang. Vi dækker 20 europæiske sprog samt USA, Japan og Korea.

Vi kan

- rådgive dig indenfor de internationale standarder
- hjælpe dig med at gennemføre sårbarhedsvurderinger
- få resultaterne omsat til praktisk styring i virksomhedens ledelsessystem for fødevaresikkerhed.

For yderligere information, kontakt:

Sektionsleder Inger Olesen
M: 72 20 18 84
E: ino@teknologisk.dk

Tilmeld dig på:
**www.teknologisk.dk/kurser**

# Som team står vi klar til at hjælpe dig. Find vores kontaktoplysninger her.

**Inger Olesen**
M: 72 20 18 84
E: ino@teknologisk.dk
Specialistområde:
Mærkning, næringsdeklarationer, allergener

**Lone Sass Mortensen**
M: 72 20 14 83
E: lsm@teknologisk.dk
Specialistområde:
HACCP, ledelsessystemer for fødevaresikkerhed

**Rikke Overgaard**
M: 72 20 35 19
E: rio@teknologisk.dk
Specialistområde:
Mærkning - DK og UK

**Lars Krusell**
M: 72 20 34 91
E: lark@teknologisk.dk
Specialistområde:
Fødevaresvindel, hygiejne og mikrobiologi

**Joan Rohde Pedersen**
M: 72 20 11 04
E: jped@teknologisk.dk
Specialistområde:
Certificeringer, audits, standarder