

Laatu elintarvikealan yrityksessä!

Elintarvikelainsäädäntö, hygienia, tuoteturvallisuus ja omavalvonta!

Laatujärjestelmät ja niiden toteuttaminen käytännössä!



Tervetuloa Tiedokas-hankkeen järjestämään varsinaissuomalaisille, satakuntalaisille, hämäläisille ja pirkanmaalaisille elintarvikealan yrityksille suunnattuun laatukoulutukseen. Koulutus sisältää kaksi Turussa toteutettavaa lähioppimispäivää **ti 23.1 ja to 15.2 klo 12–16**. Tarkempi koulutuspaikka ilmoitetaan lähempänä ajankohtaa ilmoittautuneille. Koulutukseen ei voi osallistua etäyhteydellä. Kouluttajina toimivat Mari Riuttala ja Eeva-Liisa Häkli Foodwest Oy:ltä.

Ohjelma:

Ti 23.1.2018 klo 12–16

- Elintarvikelainsäädäntö pähkinänkuoressa
- Hygieniaan ja tuoteturvallisuuteen liittyvä lainsäädäntö ja mitä se tarkoittaa käytännössä
- Ajankohtaisia määräyksiä mm. pakkausmerkinnät (elintarviketietoasetus) ja maidon ja lihan alkuperämerkinnät kuluttajapakkauksissa
- Omavalvonnan perusteet kuntoon (vaaranarviointi, kriittiset valvontapisteet, HACCP-ohjelmat, pakkausmerkinnät, tilat, henkilöstön ja materiaalien kulku, raaka-aineiden hallinta)

- Tukijärjestelmä (puhdistus, kunnossapito, haittaeläintorjunta, lähettäminen ja kuljetus, vierasesineiden hallinta, jätehuolto, näytteenotto, jäljitettävyyys ja takaisin veto, reklamaatiot)
- Omavalvonnan tallenteet ja asiakirjahallinta

To 15.2.2018 klo 12-16

- Laatu järjestelmät ja niiden toteuttaminen käytännössä
 - ISO 9001 (johtamisjärjestelmä)
 - ISO 22000, ISO FSSC 22000, BRC ja IFS (elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmät)
 - ISO 14001 (ympäristöjärjestelmä)
- Elintarviketurvallisuusjärjestelmä ISO FSSC 22000 tarkempi esittely ja miten järjestelmä viedään käytäntöön

Koulutuspaketin hinta on 100 e / yritys (tai 50 e / päivä) sisältäen koulutuksen, materiaalit ja kahvit kaikille halukkaille yrityksen työntekijöille. Lisätietoja koulutuksesta saat sanna.vahamiko@utu.fi tai puh. 040 484 3556. Ilmoittautuminen viimeistään 16.1.2018 mennessä oheisen linkin kautta <https://konsta.utu.fi/Default.aspx?tabid=88&tap=4376>