

## Kala-alan koulutus valvoille ja kala-alan yrityksille 20.4.2023 klo 12.00 – 16.00

### Kalastustuotteiden erityisvaatimukset ja ajankohtaista kala-alan valvonnassa

#### Koulutuksen kohderyhmä:

Kalastustuotteita käsitteleviä elintarvikehuoneistoja valvovat valvojat  
Kala-alan toimijat

Koulutus järjestetään etäyhteyksin. Osallistumislinkki lähetetään ilmoittautuneille ennen koulutusta.

- 12.00 Alustus kalakoulutuskokonaisuuteen: Auditointihavaintoja kala-alan valvonnasta**  
**Johanna Jaakkola, HYGI**
- Lyhyt tauko
- 12.30 Kalastustuotteiden erityisvaatimukset ja ajankohtaista kala-alan valvonnassa**  
Lainsäädäntöä  
Aistinvaraiset tutkimukset, histamiini, loiset ja jäädytyskäsittely  
Kalastustuotteiden lämpötilahallinta  
**Johanna Jaakkola & Tuula Koimäki, HYGI**
- Noin klo 13.30 tauko
- 13.45 Kalojen loiset**  
**Tuulia Enbom, VIVE**
- Lyhyt tauko
- 14.05 Kalastustuotteiden aistinvaraisten tarkastusten suorittaminen käytännössä**  
**Tiina Ritvanen, EKE**
- Noin klo 15.05 tauko
- 15.15 Kalastustuotteiden jäljitettävyys**  
**Jussi Peusa, HYGI**
- 15.45 Loppukeskustelu**
- 16.00 Päätös**

Osastojen, jaostojen ja yksiköiden lyhenteet Ruokavirastossa:

ELITA- Elintarviketurvallisuusosasto

MITU- Mikrobiologinen elintarviketurvallisuusyksikkö

HYGI- Elintarvikehygienijaosto

ELMA- Elintarvikemikrobiologian jaosto

KETU- Kemiallinen elintarviketurvallisuusyksikkö

ELKO- Elintarvikkeiden koostumusjaosto

LABRA- Laboratorio- ja tutkimuslinja

KEMIA- Kemian yksikkö

EKE- Epäorgaanisen kemian jaosto

ELTU- Eläinterveystutkimuksen yksikkö

VIVE- Villi- ja vesieläinpatologian jaosto