

**Kala-alan koulutus valvojille ja kala-alan yrityksille 8.6.2023 klo 13.00 – 16.00**

## **Omavalvonta ja HACCP**

### **Koulutus on yhteinen toimijoille ja valvojille**

#### **Koulutuksen kohderyhmä:**

Hyväksytyjen kala-alan elintarvikehuoneistojen valvonnasta vastaavat valvojat  
Hyväksytyt kala-alan elintarvikehuoneistot

Koulutus järjestetään etäyhteyksin. Osallistumislinkki lähetetään ilmoittautumisen yhteydessä.

<b>13.00</b>	<b>HACCP-järjestelmä</b>	<b>Johanna Jaakkola, HYGI</b>
n. 13.40	tauko	
<b>13.50</b>	<b>HACCP-järjestelmä jatkuu</b>	
n. 14.40	tauko	
<b>14.50</b>	<b>Kala-alan yrityksen omavalvonnan tukijärjestelmä</b>	<b>Tuula Koimäki, HYGI</b>
n. 15.20	tauko	
<b>15.30</b>	<b>Omavalvonnan valvonta, Oiva-rivi 1.6: Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus</b>	<b>Johanna Jaakkola &amp; Tuula Koimäki, HYGI</b>
<b>15.50</b>	<b>Loppukeskustelu</b>	
<b>16.00</b>	<b>Päätös</b>	

Osastojen, jaostojen ja yksiköiden lyhenteet Ruokavirastossa:

ELITA- Elintarvikeeturvallisuusosasto  
MITU- Mikrobiologinen elintarvikeeturvallisuusyksikkö  
HYGI- Elintarvikehygienijaosto  
ELMA- Elintarvikemikrobiologian jaosto  
KETU- Kemiallinen elintarvikeeturvallisuusyksikkö  
ELKO- Elintarvikkeiden koostumusjaosto