

Maitoalan koulutus valvojille ja yrityksille 10.11

Etelä-Suomen ja Itä-Suomen alueella

10.11 Maitoalan elintarvikehuoneistojen hygieniavalvonta

- 9.00 **Maitoalan valvonta ja omavalvonta, yleiskatsaus**, ylitarkastaja Marko Naapuri, RV-HYGI
- Mitä kuuluu maitoalan valvontaan ja omavalvontaan
 - Miten maitoala näkyy VASU yms. raportoinnissa
 - Maitoalan kohteiden riskiluokitus ja valvonnan toteutuminen
- 9.45 **Alueellisia piirteitä maitoalan elintarvikehuoneistoissa ja niiden valvonnassa**
läänneläinlääkäri Elias Dahlsten, ESAVI
- 10.05 keskustelu
- 10.20 tauko
- 10.30 **Maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston valvonnassa huomioitavia asioita**
ylitarkastaja Marko Naapuri, RV- HYGI
- Pastörintien valvonta ja HACCP
 - maitoalan eritysominaisuudet
 - komission 2021 auditoinnin havainnot
- 12.00 lounas
- 13.00 **Mikrobiologiset tutkimukset**, RV-ELMA, ylitarkastaja Riina Tolvanen
- 13.25 **Jäljitettävyys** RV-HYGI, ylitarkastaja Jussi Peusa
- 13.45 **Takaisinvedot**, RV ELKO, ylitarkastaja Mika Varjonen
- 14.05 keskustelu
- 14.20 tauko
- 14.30 **Maitoalan hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen valvonta käytännössä**
Taina Rahikainen Ibañez, Porvoon ympäristöterveydenhuolto
- 15.05 keskustelu
- 15.15 **Päätös**

osastojen, jaostojen ja yksikköjen lyhenteet ruokavirastossa:

ELITA- elintarviketurvallisuusosasto

MITU- Mikrobiologinen elintarviketurvallisuusyksikkö

HYGI- elintarvikehygienijaosto

ELMA- elintarvikemikrobiologiajaosto

KETU- Kemiallinen elintarviketurvallisuusyksikkö

ELKO- elintarvikkeiden koostumusjaosto