



Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän

Ammattikeittiösiivouksen uudet käytännöt – vähemmän vettä, vähemmän kemikaaleja

24.1.2019 Seinäjoen ammattikorkeakoulu SeAMK, Frami F, Auditorio F 209
Kampusranta 11, Seinäjoki



- 8.45 Aamukahvi/-tee**
- 9.15 Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä.**
Päätoimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.25 Hygieniä keittiöissä**
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi
- 10.00 Siivouksen laatu elintarvikevalvonnan näkökulmasta**
Terveystarkastaja Veli-Matti Parkkamäki, Keski-Pohjanmaan ympäristö-terveydenhuolto
- 10.30 Tauko**
- 10.40 Helposti siivottavan keittiön suunnittelu ja siivouksen organisointi käytännössä**
Ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola, Sodankylän kunnan ruokapalvelut
- 11.25 Esivalmisteltu siivous**
*Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi*
- 12.00 Lounas**
- 13.00 Demo keittiöiden uudistetuista siivousmenetelmistä**
Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
- 14.00 Pintapuhtauden laadunvalvonta**
Laatuassistentti Mari Laine, Net-Foodlab Oy
- 14.45 Iltapäiväkahvi/-tee**
- 15.15 Keittiön tuholaiset ja niiden torjunta**
Tuholaistorjuja Tero Haikonen, Antitec Oy
- 16.00 Ajatusten vaihtoa päivästä**
- 16.10 Koulutuspäivä päättyy**

Koulutuksen hinta **235,00 €** + ALV. 24 %. Hinta sisältää ohjelmassa mainitut kahvit ja lounaan.

Jälki-ilmoittautumisia otetaan vastaan **15.1.2019** saakka ilmoittautumislinkin kautta www.elintarvikejaterveys.fi **koulutuksen kohdalta**. Ilmoittautumiset koulutukseen ovat sitovia. Peruutuksissa ja osallistujan vaihdoissa yhteydenotot mahdollisimman pian ->eevastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi. Peruutusehdot luettavissa verkkosivuiltamme.

Tervetuloa koulutuspäivään!
www.elintarvikejaterveys.fi