



*Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää yhteistyössä
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden kanssa koulutuspäivän*

Ammattikeittiösiivouksen uudet käytännöt – vähemmän vettä, vähemmän kemikaaleja

13.6.2019 Pohjois-Karjalan keskussairaalan auditorio, M-talo, 1. krs.
Tikkamäentie 16, 80210 Joensuu



- 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 Jaana Valkama, Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
- 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**
Mikrobiologi Marja Aittamaa, Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy
- 14.35 **Iltapäiväkahvi/-tee**
- 15.05 **Keittiön tuholaiset ja niiden torjunta**
Tuholaistorjuja Tero Haikonen, Antitec Oy
- 15.50 **Ajatusten vaihtoa päivästä**
- 16.00 **Koulutuspäivä päättyy**

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

Ilmoittautumiset **24.5.2019** mennessä ilmoittautumislinkin kautta www.elintarvikejaterveys.fi

koulutuksen kohdalta. Ilmoittautumiset koulutukseen ovat sitovia. Peruutuksissa ja osallistujan vaihdoissa yhteydenotot mahdollisimman pian ->evastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi. Peruutusehdot luettavissa verkkosivuiltamme.

Tervetuloa koulutuspäivään!
www.elintarvikejaterveys.fi