



Elintarvike ja Terveys-lehti järjestää koulutuspäivän

Ammattikeittiösiivouksen uudet käytännöt – vähemmän vettä, vähemmän kemikaaleja

28.11.2019 Laurea ammattikorkeakoulu, Tikkurilan kampus, auditorio B303, 3. krs
Ratatie 22, 01300 Vantaa



- 8.30 Aamukahvi/-tee**
- 9.00 Tervetuloa koulutukseen! Käytännön asioita koulutuspäivästä.**
Päätoimittaja Kaarina Kärnä, Elintarvike ja Terveys-lehti
- 9.10 Hygieniä keittiöissä**
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi
- 9.45 Siivouksen laatu elintarvikevalvonnan näkökulmasta**
Terveystarkastaja Terhi Juppi, Helsingin kaupunki, Kaupunkiympäristön toimiala, Elintarviketurvallisuusyksikkö
- 10.15 Tauko**
- 10.25 Helposti siivottavan keittiön suunnittelu ja siivouksen organisointi käytännössä**
Ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola, Sodankylän kunnan ruokapalvelut
- 11.10 Esivalmisteltu siivous**
*Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
Kehityspäällikkö Marita Koskinen, Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi*
- 11.45 Lounas**
- 12.45 Demo keittiöiden uudistetuista siivousmenetelmistä**
Lehtori Leila Kakko, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK
- 13.45 Pintapuhtauden laadunvalvonta**
Tuoteryhmäpäällikkö Iiris Ylöstalo, Labema Oy
- 14.20 Iltapäiväkahvi/-tee**
- 14.50 Keittiön tuholaiset ja niiden torjunta**
Tuholaistorjuja Tero Haikonen, Antitec Oy
- 15.30 Koulutuspäivä päättyy. Turvallista kotimatkaa!**

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

Ilmoittautumiset **8.11.2019** mennessä 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