



Elintarvikealan pk-yritysten neuvontaa koskeva selvitys ja koulutusohjelma- projekti

LTK toteuttaa projektia, jonka yhteydessä toteutetaan myös kolme alueellista koulutustilaisuutta syksyllä 2011. Koulutustilaisuuksien tavoitteena on avata ja tulkita elintarvikelainsäädäntöä pk-yrittäjille sekä edesauttaa viranomaisten, yrittäjien ja elinkeinoasiamiesten sekä konsulttien verkostoitumista. Koulutuksessa huomioidaan myös Luomusäädökset.

Koulutustilaisuuksien päivämäärät ja paikkakunnat ovat:

- * 2.11 Seinäjoki, Frami, Tiedekatu 2
- * 9.11 Kuopio, Scandic, Satamakatu 1
- * 17.11 Hämeenlinna, Verkatehdas, Paasikiventie 2

Koulutuspäiviin ilmoittautuminen on mahdollista lokakuussa osoitteessa www.maaseutu.fi tapahtumakalenterissa kyseisen päivän kohdalla.

Pohjois-Suomessa järjestetään vastaaventyyppinen koulutus- ja informaatiotapahtuma vuoden 2012 tammikuussa

Maa- ja metsätalousministeriön Maatalousosasto, Maaseutuverkostoyksikkö ja Elintarvike- ja terveysosasto ovat tilanneet selvityksen Elintarvikealan pk-yritysten neuvonnasta. Selvitys tehdään Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2007-2013 rahoituksella ja selvityksen toteuttaa Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK osuuskunta. Selvitys kattaa olemassa olevan elintarvikelainsäädäntöön liittyvän koulutuksen ja neuvonnan. Selvityksessä kysytään myös pk-yrittäjien, neuvojen ja viranomaisten käsityksiä nykyisestä koulutuksesta sekä kerätään kehittämis ehdotuksia. Kysely tehdään sähköpostikyselyinä.

Lisätietoja: Marjatta Rahkio, 040-5640516, marjatta.rahkio@ltk.fi
Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK Osuuskunta, Luukkaankatu 8, 13101 Hämeenlinna

PK-Yrittäjien koulutus ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖSTÄ -OHJELMA (5.10.2011)

2.11 Seinäjoki, Frami, Tiedekatu 2,

9.11 Kuopio, Scandic, Satamakatu 1

17.11 Hämeenlinna, Verkatehdas, Paasikiventie 2

- päivien yksityiskohtainen ohjelma sekä luennoitsijat vaihtelevat paikkakunnittain alueellisten esitysten ja esittelyjen osalta

KAHVI 8.30

8.45 PK-koulutus-projektin lyhyt esittely ja yleisiä kysymyksiä elintarvikelainsäädäntöön liittyen, Marjatta Rahkio, Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK

9.15 Mitä pitää olla ja miten pitää olla -EU-lainsäädännön ja kansallisen lainsäädännön perushygieneivaatimukset, Marjatta Rahkio, LTK

9.45 Omavalvonnan perusidea, Marjatta Rahkio, LTK

10.30 Alueelliset kouluttautumismahdollisuudet pk-yrittäjille

TAUKO

11.00- 12.30 Erityisiä ja yksityiskohtaisia perusvaatimuksia elintarvikeryhmittäin, riskien huomioiminen prosesseissa ja HACCP:n hyödyntäminen - jakaannutaan kolmeen eri tilaan, joissa

11.00- 11.45

Tila 1: Hunaja, Sienet, Marjat, Vilja

Tila 2: Lihan käsittely ja raakalihavalmisteet mukaan lukien teurastus ja riista

Tila 3: Maidon käsittely ja jalostaminen, Jussi Heinonen, Innolact Group Oy

11.50-12.30

Tila 1: Kalastus ja jalostetut kalastustuotteet

Tila 2: Lihavalmisteiden valmistus

Tila 3: Maidon käsittely ja jalostaminen, Jussi Heinonen, Innolact Group Oy

LOUNAS (omakustanteinen)

13.30-14.30

Tila 2: Luomusäädökset elintarvikkeiden jalostuksessa, opettaja Mari Järvenmäki, Mikkelin ammattikorkeakoulu

Tila 1: alueellisten hankkeiden ja yrittäjien esittelyä

Tila 3: maito-osuuteen liittyvä ryhmätyö

KAHVI

15.00-15.40 –kolme eri luentoa eri tiloissa

Tila 1. alkutuotannon kirjanpito ja sieniä ja marjoja jalostavien omavalvonta

Tila 2. alkutuotannon kirjanpito ja liha-alan laitosten omavalvonta

Tila 3. alkutuotannon kirjanpito ja maitotuotteiden omavalvonta, Jussi Heinonen, Innolact Group Oy

15.45-16.15 – kolme eri luentoa eri tiloissa

Tila 1. alkutuotannon kirjanpito, kalastus ja jalostettujen kalastustuotteiden valmistus, pakkausmerkinnät

Tila 2. lihavalmisteiden, raakalihavalmisteiden ja jauhelihan ja lihan pakkausmerkinnät

Tila 3. maitotuotteiden pakkausmerkinnät, Jussi Heinonen, Innolact Group Oy

siirtyminen yhteiseen tilaan eli Tilaan2, jossa

16.20 Vastauksia kysymyksiin ja päivän yhteenveto, Marjatta Rahkio, LTK

16.35 Päätös

Lisäksi : 16.40-17.00 Tila 1: alueellisten hankkeiden ja yritysten esittelyä niille, jotka eivät päässeet iltapäivän tilaisuuteen

Ilmoittautuminen 26.10 mennessä www.maaseutu.fi tapahtumakalenterissa kyseisen päivän kohdalla