

LiKaTurva -teoriasta tehtaaseen - prosessihygienian valmennushanke elintarvikealan yrityksille

ELINTARVIKEALALLA KYSYNTÄÄ LAATUTUOTTEISTA SEKÄ UUSISTA PALVELUKOKONAISUUKSISTA!

LiKaTurVa - teoriasta tehtaaseen - prosessihygienian valmennushanke tarjoaa tuettuun hankehintaan osallistumismahdollisuuden kaksi vuotta kestävään ainutlaatuiseseen koulutushankkeeseen. Tavoitteena on valmentaa Kaakkois-Suomesta yrityksiä mukaan kirstyvään kilpailuun kotimaassa tai viennissä. Tartu tilaisuuteen ja hyödynnä nyt tarjolle saatuja julkisia varoja ja parhainta tutkimus- ja koulutusosaamista.

OHJELMA 2010 - 2012

Perjantai 24.09.2010 Kouvola

MITÄ PROSESSIHYGIENIAN UUSILLA KEINOILLA SAAVUTETAAN?

- Mikrobit ja niiden kasvutavat
- Pilaajat ja patogeenit
- Biofilmit
- Prosessien kriittisten kohtien tunnistus
- Kontaminaatioreittien selvitys

Perjantai 19.11.2010 Kotka/Kymi

TILASUUNNITTELU JA HYGIENIAVYÖHYKKEET HYGIEENISESSÄ LAITOSSUUNNITTELUSSA

- Lainsäädäntövaatimukset
- Hygieenisen prosessin suunnittelun perusteet
- Hygieeninen tilasuunnittelu
- Omavalvontasuunnitelman perusteet
- Hygieniavyöhykkeet

Torstai 20.01.2011 Espoo

ILMANVAIHTO- JA PUHDASTILATEKNIIKAN MERKITYS ELINTARVIKETUOTANNOSSA

- Puhdastilatekniikat ja mahdollisuudet
- Ilmanvaihto ja sen määrittäminen prosessitiloissa
- Mitä puhdastila tarkoittaa elintarviketeollisuudessa
- Bioaerosolit ja niiden määrittämenetelmä
- Case: Ilmanäytteiden otto, tulosten laskenta ja analysointi

Perjantai 21.01.2011

ESPOO, R3 NORDIC -FOODSYMPOSIUM

- Sources of airborne contamination
- Airborne biocontamination in cleanrooms – some aspects on air samplers
- Protective clothing systems in food industry
- Air movements and particle dispersion – case DairyNET
- Contamination risks due to door opening
- Comparison of data acquired in test chamber measurements

Perjantai 18.3.2011 Lappeenranta

HYGIEENISET LAITERATKAISUT JA KRITERIT KONEIDEN OSTAMISELLE/MYYMISELLE TUOTANTOPROSESSIEN UUSINNASSA

- Avoimien ja suljettujen prosessien hygieeninen suunnittelu
- Kokonaisvaltaiset laitehygieeniset ratkaisumallit elintarvikeprosessissa
- Ongelmakohtat putkistoissa ja tankeissa sekä mallinnus CFD -tekniikalla
- Keskeiset laitehygieniaan liittyvät European Hygienic Equipment & Design Groupin (EHEDG) yleisohjeet
- Elintarvikelaitteiden rakennemateriaalit ja niiden ominaisuudet
- EHEDG harjoitustyö hygieenisestä laitesuunnittelusta
- Hygieenisten tuotantolinjojen suunnittelu- ja kokoamiskriteeristö (EHEDG Doc. 34)

Perjantai 20.5.2011 Kouvola

ELINTARVIKETUOTANTOPROSESSIEN RISKIN ARVIOINTI

- Lainsäädäntö, omavalvonta ja hyvät toimintatavat
- Lämpötilojen, seisonta-aikojen, lämpökäsittelyiden ja jäähdystystehojen vaikutukset lopputuotteen mikrobiologiseen laatuun
- HACCP-perusteinen riskienarviointi HYGRAM®-ohjelmalla
- Demonstraatio edelliseen liittyen

Keskiviikko 31.8. ja perjantai 2.9. 2011 Espoo

ADVANCED COURSE ON BASIC HYGIENIC DESIGN IN THE FOOD INDUSTRY -SYMPOSIUM

- Design constraints and requirements
- Know your Enemy
- Hygienic design of food production systems
- Material of construction
- Hygienic design of weldings, seals, couplings, spray balls, valves etc.

Perjantai 14.10.2011 Kotka

PUHDISTUSOSAAMISEN TUOMAT MAHDOLLISUUDET

- Elintarviketuotantoon soveltuvat hygienian määrittämenetelmät
- Pesu- ja desinfiointiaineet
- Puhdistusmenetelmät ja -ohjelmat
- Puhdistusainejäämien määrittäminen
- Erikoispesut

Perjantai 25.11.2011 Lappeenranta

ONKO HENKILÖKUNNAN TYÖHYGIENIALLA MERKITYS TUOTTEEN LAADUSSA?

- Käsihygienia
- Suojavaatetuksen merkitys
- Kunnossapitohenkilöstön toimintatapojen vaikutus tuotantotilojen hygieniaan
- Hygieniakartoitustuloksia ennen ja jälkeen työhygienian parantamista

Perjantai 27.1.2012 Kymi

HYGIEENISET RATKAISUT PAKKAUSTEN AVULLA

- Pakkausturvallisuusvaatimukset
- Hygieenisen pakkauslinjan ja -koneen rakenne sekä suunnittelu
- Pakkauskoneen työhygienian parantaminen
- Aktiiviset älypakkaukset

KEVÄÄLLÄ 2012 TANSKASSA PUHDASTILA -SYMPOSIUM

LiKaTurVa -teoriasta tehtaaseen valmennushanke tarjoaa tuettuun hankehintaan osallistumismahdollisuuden pohjoismaiseen r3 nordic hygienia-alan tapahtumaan, jossa alan kansainväliset asiantuntijat käsittelevät mm. elintarvike- ja bioteknisten prosessien pinta- ja ilmanpuhtautta koskevia ajankohtaisia kysymyksiä. r3-nordic, the Nordic Society of Cleanroom Technology on aatteellinen yhdistys, jolla on vakiintunut verkosto tutkimuksessa, koulutuksessa ja palvelujen kehityksessä. r3 nordic tekee yhteistyötä eurooppalaisen alan sertifiointitoimintaa kehittävän European Hygienic Engineering and Design Group - organisaation kanssa.

Perjantai 16.3.2012 Kouvola

PÄÄTÖSSEMINAARI

- Pakkausturvallisuusvaatimukset

Kohderyhmä:

Kaakkois-Suomen alueen elintarvikealan pk-yritykset ja laitokset sekä aiheesta kiinnostuneet toimijat.

Hankkeen rahoitus:

LiKaTurVa -teoriasta tehtaaseen -prosessihygienian valmennushanketta rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma ja Kaakkois-Suomen ELY-keskus.

Hankkeen toteutus:

Hankkeen päätoteuttajana on Helsingin yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskus Palmenia ja kumppanina VTT Expert Services Oy.

Osallistumismaksu:

Hinta/omakustannusosuus / hlö /pv 180 € (+ alv 23)
Koulutushankkeeseen sisältyy yhteensä 9 seminaaria vuosina 2010-2012

- Yritys > 30/hlö = 1400 €/hlö /9 seminaaria + osallistuminen tuettuun matkaan
- Yritys < 30/hlö = 900 €/hlö /9 seminaaria + osallistuminen tuettuun matkaan

Symposium-matkan omakustannusosuus:

- *) 25 % hyväksytyistä menoista takaisin osallistuessa 4 seminaariin
- **) 50 % hyväksytyistä menoista takaisin osallistuessa 9 seminaariin

Ilmoittautuminen:

Ilmoittautuminen nettiosoitteessa
www.helsinki.fi/palmenia/koulutus

Lisätietoja:

Helsingin yliopisto
Koulutus ja kehittämiskeskustus Palmenia
PL 58, Vuorikatu 24
00014 Helsingin yliopisto
Suunnittelija Irma Isotalo, irma.isotalo@helsinki.fi
p. 045 342 0016, f. 09 191 54084

VTT Expert Services Oy

PL 1001, Tietotie 2
02044 VTT
Erikoistutkija Gun Wirtanen, gun.wirtanen@vtt.fi
p. 020 722 5222

Lisätietoja r3 yhdistyksestä:

<http://www.r3nordic.com/web/tervetuloa-r3-nordic--yhdistyksen-sivuille/>

