

Etäkoulutus: Elintarviketurvallisuus - Elintarviketurvallisuuskulttuuri



Elintarviketurvallisuutta käsittelevissä etäkoulutuksissa syvennät osaamistasi elintarviketurvallisuusstandardeista FSSC 22000, BRC ja IFS. Kuulet myös esimerkkejä standardien soveltamisesta käytännössä ja saat näin vinkkejä työhösi elintarviketurvallisuuden parissa. Tule kuulemaan uusimmat tiedot!

Koulutustiedot

Elintarviketurvallisuuden koulutussarja FSSC 22000, BRC ja IFS standardeista

Huom! Jos osallistut koko koulutussarjaan, ilmoittaudu vain ensimmäiseen koulutukseen ja lisää tieto ilmoittautumislomakkeen lisätiedot-kenttään. Samasta yrityksestä koulutussarjaan voi osallistua myös eri henkilö per koulutus. Ole yhteydessä fi.training@kiwa.com.

Elintarviketurvallisuuden etäkoulutuksissa syvennät osaamistasi elintarviketurvallisuusstandardeista FSSC 22000, BRC ja IFS. Jokainen sarjan seitsemästä osasta lisää osaamistasi yhdestä standardien aihealueesta. Koulutuksessa kuulet myös esimerkkejä standardien soveltamisesta käytännössä ja saat näin vinkkejä työhösi elintarviketurvallisuuden parissa.

Voit ottaa kaiken hyödyn irti ja valita koko elintarviketurvallisuuden koulutussarjan tai poimia koulutuksen kerrallaan. [Tutustu koko koulutussarjaan verkkosivuillamme.](#)

Elintarviketurvallisuuskulttuuri

Tässä koulutuksessa opit lisää seuraavista elintarviketurvallisuuden teemoista:

- Kulttuuri GFSI-ohjeistossa
- Millaisia näkökulmia liittyy kulttuuriin?
- Kulttuurin kehittäminen

Saat myös käytännön vinkkejä työhösi elintarviketurvallisuuden kokeneilta huippuasiantuntijoiltamme

Tavoite

Tavoitteena on avata standardien FSSC 22000, BRC ja IFS sisältöä eri aihealueista ymmärrettävästi.

Elintarviketurvallisuus-koulutuksen kohderyhmä

Koulutukset sopivat

- järjestelmien ylläpidosta vastaaville henkilölle
- riskinarviointien parissa työtä tekeville
- kaikille elintarviketurvallisuuden ja laadun parissa työskenteleville, jotka haluavat vielä paremmin ymmärtää elintarviketurvallisuus standardeja FSSC 22000, BRC ja IFS.

Kouluttajat

Teija Paananen, tuoteryhmäpäällikkö, pääarvioija, Kiwa Inspecta

Riikka Eerola, pääarvioija, Kiwa Inspecta

Palautteita koulutuksesta

"Tämä oli hyvä koulutus ns. laittamaan aivoja oikeaan asentoon ja pureskelemaan elintarviketurvallisuuskulttuurin käsitettä. Nyt oli hyvä kuulla näkökulmaa ja summausta aiheesta ja reflektoida omia ajatuksiaan."

"Tämä oli vallan uusi asia, niin kyllä sitä pitää nyt alkaa soveltaa omassa työssä."

"Käytännönläheinen koulutus, kiitos! Uskon, että tästä on paljon hyötyä."

"Hyvät kouluttajat. Teija ja Riikka ovat hyvä tiimi!"

"Pidin kouluttajan tyylistä ja ulosannista. Mukava kuunnella kouluttajaa, jolle aihe on selkeästi myös "sydämenasia"."

Ohjelma

Klo 9-12 Elintarviketurvallisuuskulttuuri:

- Kulttuuri GFSI-ohjeistossa
- Millaisia näkökulmia liittyy kulttuuriin?
- Kulttuurin kehittäminen

