

## Etäkoulutus: Elintarviketurvallisuus - Hallintakeinojen validointi



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](mailto: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.](#)

#### Elintarviketurvallisuus - Hallintakeinojen validointi

Tässä koulutuksessa opit lisää seuraavista elintarviketurvallisuuden teemoista:

- Standardikielen tulkkaus: Mitä on kelpuus eli validointi?
- Käyttötarkoitus validoinnin lähtökohtana
- Mitä käytännössä kelpuutetaan?

- Esimerkki validointisuunnitelmasta

Saat myös käytännön vinkkejä työhösi elintarviketurvallisuuden kokeneilta huippuasiantuntijoiltamme.

## Tavoite

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

## Kohderyhmä

Elintarviketurvallisuus-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

*"Käytännön esimerkit olivat todella hyviä."*

*"Sain paljon uusia ajatuksia työhön. Erityisen hyvä oli, että käytiin läpi pesujen validointia."*

*"Todella hyvät koulutukset. Voi aina luottaa, että koulutuksesta saa aina enemmän irti kuin mitä itse on ajatellutkaan asiasta."*

*"Oli kätevää olla etänä. Siihen sai paremmin aikaa järjestettyä."*

## Ohjelma

Klo 9-12 Hallintakeinojen validointi

- Standardikielen tulkkaus: Mitä on kelpuutus eli validointi?
- Käyttötarkoitus validoinnin lähtökohtana
- Mitä käytännössä kelpuutetaan?
- Esimerkki validointisuunnitelmasta

