

## Koulutus: Vaatimukset elintarviketeollisuuden tukiohjelmille BRC, IFS ja FSSC 22000 -standardeissa



Tavoitteena on antaa vastauksia mm. seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä ovat tukiohjelmat standardeissa ja millaisia vaatimuksia niihin sisältyy?
- Millä tavoin tukiohjelmiin kohdistuvia vaatimuksia voi käytännössä hallita?
- Miten hallinta tulee dokumentoida eri standardeissa ja miten tukiohjelmien vaikuttavuutta voi arvioida?

### Koulutustiedot

#### BRC, IFS ja FSSC 22000 -koulutus

Voit osallistua koulutukseen myös etänä! Mikäli haluat osallistua koulutukseen etänä, kerrothan siitä ilmoittautumislomakkeen Lisätiedot-kentässä.

Koulutuksen tavoitteena on antaa vastauksia mm. seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä ovat tukiohjelmat standardeissa ja millaisia vaatimuksia niihin sisältyy?
- Millä tavoin tukiohjelmiin kohdistuvia vaatimuksia voi käytännössä hallita?
- Miten hallinta tulee dokumentoida eri standardeissa ja miten tukiohjelmien vaikuttavuutta voi arvioida?

#### Koulutuksen sisältö

Koulutus muodostuu asiantuntijoiden alustuksista ja vuorovaihteisista keskusteluista. Standardien tukiohjelmien vaatimuksia käydään läpi käytännönläheisten esimerkkien kautta.

#### Kohderyhmä

**Kiwa Inspecta Academy**  
fi.training@kiwa.com  
010 521 600

Koulutus on suunniteltu siten, että se soveltuu:

- HACCP-ryhmälle osoitetuksi koulutukseksi tukiohjelmista
- elintarviketurvallisuusjärjestelmän eri tukiohjelmista vastaaville
- niille, jotka hakevat uusia ajatuksia elintarviketurvallisuusjärjestelmän tukiohjelmien ylläpitoon ja kehittämiseen.

## Missä

Järjestämme koulutuksia ympäri Suomea. Näet paikkakunnat Seuraavat koulutuspäivät -välilehdeltä ja voit tilata myös yrityskohtaisen koulutuksen muualle Suomeen.

## Kouluttajat

Riikka Eerola, pääarvioija, Kiwa Inspecta

Teija Paananen, tuoteryhmäpäällikkö, pääarvioija, Kiwa Inspecta

Vierailevia kouluttajia tukiohjelmia edustavista yrityksistä

## Palautteita koulutuksesta

*"Hyödyllistä olivat esimerkit eri standardin kohtien kytkemisestä käytännön elämään. Voin soveltaa opittua hyvin omaan työhöni."*

*"Sain lisätietoa tukiohjelmista, koulutus vastasi sisältöään."*

*"Inspectan (Teija & Riikka) kouluttajat olivat hyvin asian päällä, selkeät, rauhalliset esiintymiset."*

---

**Kiwa Inspecta Academy**

fi.training@kiwa.com

010 521 600

## Ohjelma

08.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

09.00 Tukiohjelmat BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food ja FSSC 22000 -standardeissa

09.30 Tuotantotilat, laitteiston soveltuvuus ja kunnossapito

10.30 Puhtaanapito ja sen tehokkuuden varmistaminen

11.30 Ristikontaminaatioiden hallinta

12.00 Lounas

13.00 Tuhoeläintorjunta

14.00 Kahvi

14.15 Materiaalien hallinta, logistiikka ja varastointi

14.45 Tukiohjelmien dokumentointi ja todentaminen

15.15 Henkilöstön osaaminen, hygienia ja koulutus

15.45 Loppukeskustelu

~16.00 Päivä päättyy



---

**Kiwa Inspecta Academy**  
fi.training@kiwa.com  
010 521 600

