

## Laatu ja elintarvike turvallisuus elintarvikeyrityksessä -infotilaisuus

Tiistai 19.2.2019 kello 12.30-15.30 [Ravintola Werstas](#), Askonkatu 9, 15100 Lahti

Tervetuloa kuulemaan ja keskustelemaan elintarvike turvallisuusjärjestelmän rakentamisesta yrityksellesi. Käsittelemme omavalvonnan ja elintarvike turvallisuusjärjestelmien (esim. ISO 22000, FSSC 22000) rakentamista ja kehittämistä. Miten nämä eroavat ja mistä sisällöistä ne koostuvat. Katsaus siihen, miten ko. asiakirjoja laaditaan, erilaisia analyysejä ja yhteenvetoja tehdään sekä miten sisäiset ja ulkoiset auditoinnit ja katselmukset toteutetaan. Asiaa alustaa kehityspäällikkö Eeva-Liisa Häkli, Foodwest Oy:stä.

Mitä tarpeita sinulla on laadun esille tuomiseen? Tuo toiveesi ja tarpeesi mukana. Haluatko tehdä asialle jotain 1-2 vuoden sisällä? Keskustelua näistä ja mahdollisista toimenpiteistä tästä eteenpäin. Mahdollisuus osallistua myös etänä.

Ilmoittaudu tilaisuuteen 12.2. mennessä [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi) tai puh. 040 509 6443. Voit samalla kertoa omista toiveistasi ja ajatuksista jatkoetenemisen kannalta.

Lisätietoa elintarvike turvallisuusjärjestelmistä löytyy ohessa (Sisä-Savon seutuyhtymä / Future Food – hankkeen Laatu järjestelmä opas elintarvike alan PK-yrityksille).

Tilaisuuden järjestävät Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvike alan yhteistyöhanke sekä SUPERHYVÄ - uusilla avauksilla menestykseen -hanke.

Lisätietoa:

Projektipäällikkö Sanna Lento, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sähköposti: [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi)

[www.kasvuahameessa.fi](http://www.kasvuahameessa.fi)