

DNV Academy Finland
Keilasatama 5
02150 Espoo

www.dnv.fi/dnvacademy



Yritysten elintarviketurvallisuuden hallinta PAS 220:2008 mukaan Seminaari

28.4.2010
Keilasatama 5
Espoo



MANAGING RISK

DNV

Yritysten elintarviketurvallisuuden hallinta PAS 220:2008 mukaan

Seminaarin sisältö:

Publicly Available Specification (PAS 220:2008) : Elintarvikevalmistuksen hygieeniset tukiohjelmat

- Vaatimukset perusolosuhteille ja toiminnoille, joita tarvitaan pitämään yllä hygieenistä ympäristöä elintarvikkeiden valmistusprosessissa
- Tarkoitettu sovellettavaksi yhdessä ISO 22000 kriteeristön kanssa (ISO 22000+PAS220 = FSSC 22000)
- Soveltuu mm. liha-, kala-, muna- ja maitotuotteiden sekä kasvisperäisten tuotteiden valmistuksen hallintaan

Kenelle tarkoitettu:

- Tuotanto- ja tuotepäälliköille
- T&K -vastaaville
- Kehityspäälliköille
- Hygieniavastaaville
- HACCP -tiimeille päivityskoulutuksena

Hinta: 220 €+alv/osallistuja

Seminaaripaikka:

DNV:n koulutustilat, Keilasatama 5 01250 ESPOO

Ilmoittautuminen:

9.4.2010 mennessä Tarja Myller puh. 09 -681 691 tai sähköpostitse academy.finland@dnv.com

Luennoitsija:

Riina Brade, aluemyyntipäällikkö, johtava arvioija
DNV Certification Oy/Ab

Ohjelma

Aika Aihe

13:00 Tervetulokahvi & esittelyt

13:15 Johdantoa FSSC:hen (ISO 22000 + PAS 220)

- Miksi uusi vaatimuspaketti PAS 220 ja kenelle se soveltuu ?
- FSSC:n taustaorganisaatio ja linkki GFSI:hin
- Hyödyt järjestelmästä yrityksen riskienhallinnassa
- Vertailua BRC:n vastaaviin GHP/GMP käytäntöihin

14:15 Mistä PAS lisäosa käytännössä koostuu ?

15:15 FSSC sertifoointiprosessi

- Ohjeita kuinka edetä sertifoinnin kanssa ?
- Yhteyshenkilöt DNV:llä

16:00 Keskustelua ja seminaarin päätös

Tervetuloa!