

Standarditel põhinevad toiduohutuse juhtimissüsteemid- kellele ja miks?

Eesti Toiduainetööstuse Liit korraldab infopäeva toitu valmistavatele ja töötlevatele ettevõtetele, et tutvustada erinevaid toiduohutuse ja kvaliteedi juhtimise süsteeme. Infopäeva eesmärgiks on anda osalejatele praktiline ülevaade erinevatel standarditel põhinevatest juhtimissüsteemidest, tutvustada nende juurutamise põhimõtteid ja võimalusi. Käsitleme nt ISO 9001 (Quality management system), ISO 22 000 (Food safety management), FSSC 22000 (Food Safety System Certification), BRC (British Retail Consortium), IFS (International Featured Standard) standardite nõudeid sh tuues välja nende erinevused. Tutvustame sertifitseerimise süsteemi ning arutleme, milline on standardite rakendamisest saadav kasu ettevõttele.

Toimumise aeg: **25. aprill 2019, kell 10.00-17:00**

Toimumise koht: Tallinna Teeninduskool, Majaka 2, Tallinn, https://uus.teeninduskool.ee/?page_id=5321

9:30–10:00	Osalejate registreerimine, tervituskohv
10:00-10:05	Avamine, sissejuhatus koolitus-infopäeva <i>Heneli Lamp, Eesti Toiduainetööstuse Liit</i>
10:05–10:30	Mida kujutab endast toiduohutuse juhtimissüsteem, milleks seda vaja? <i>Millised on toiduohutuse juhtimissüsteemi standardid ja kuidas neid võrrelda?</i> <i>Kuidas valida enda jaoks sobiv standard?</i> <i>Millist kasu toob toiduohutuse juhtimissüsteemi rakendamine?</i> <i>Millised on sammud, kulutused ja takistused toiduohutuse juhtimissüsteemi arendamisel ja sertifitseerimisel?</i> <i>Erki Kippasto, Procept Consult OÜ, tegevjuht-konsultant</i>
10:30–12:00	Millised on tuntumad standarditel põhinevad juhtimissüsteemid? Ülevaade <i>Toiduohutuse poliitika ja ettevõtte konteksti analüüs</i> <i>Toiduohutuse eesmärgid, mõõdikud ja tegevuskava</i> <i>HACCP, VACCP, TACCP, HARPC tähendus ja rakendamine</i> <i>Juhtkonnapoolne ülevaatus</i> <i>Toiduohutuse juhtimissüsteemi verifitseerimine ja valideerimine</i> <i>Erki Kippasto, Procept Consult OÜ, tegevjuht-konsultant</i>
12:00-12:40	Lõuna
12:40-14:00	Millised on tuntumad standarditel põhinevad juhtimissüsteemid? Ülevaade (jätkub) <i>Töötajate ning ettevõtte nimel tegutsevate isikute teadlikkus ja pädevus</i> <i>Seire ja kontrolltegevuste tõhus rakendamine</i> <i>Keemilise, füüsilise, allergeenidega saastumise vältimise meetmed</i> <i>Toidu ehtsus, õiguspärasus ja toidu kaitse</i> <i>Erki Kippasto, Procept Consult OÜ, tegevjuht-konsultant</i>
14:00-14:45	Kuidas standardile vastavat juhtimissüsteemi üles ehitada? <i>Toiduohutuse juhtimissüsteemi arendusprojekti juhtimine</i> <i>Rollid, tegevused, ajakulu</i> <i>Erki Kippasto, Procept Consult OÜ, tegevjuht-konsultant</i>
14:45-15:00	Energiapaus
15:00–15:30	Kuidas toimub sõltumatu auditeerimine ja sertifitseerimine? <i>Ülevaade Eestis tegutsevatest sertifitseerimisasutustest</i> <i>Ülevaade erinevate standardite hindamissüsteemis ja sertifitseerimisprotsessi eripäradest</i> <i>Erki Kippasto, Procept Consult OÜ, tegevjuht-konsultant</i>
15:30-16:15	Milline on standardite rakendamisest saadav kasu ettevõttele-ettevõtja vaade? <i>Kairit Luhakoode, Solina Group, kvaliteedijuht</i> <i>Priit Dreimann, HKScan Estonia, kvaliteedijuht</i>
16:15-16:45	Milline on standardite rakendamisest saadav kasu ettevõttele- avaliku sektori vaade? <i>Martin Minjajev, Maaeluministeerium, toiduohutuse osakonna juhataja</i>
16:45-17:00	Küsimustele vastamine, infopäeva lõpp

Infopäevad toimuvad MAK 2014-2020 meetme „Teadmussiirde pikaajaline programm toiduohutuse tegevusvaldkonnas“ raames, läbiviimist toetab Euroopa Liit. Infopäevast võivad osa võtta kõik valdkonnas tegutsevad või sellest huvitatud isikud. Tegemist on vähese tähtsusega abiga, abisumma on 72 eurot ühe osaleva inimese kohta. Osalemine on tasuta, kui ettevõtte vähese tähtsusega abi määr ei ole ületatud.

Täpsem info sh jaotusmaterjalid toiduteave.ee