

**Infopäeva „Hea hügieenitava juhendite tutvustus väikekäitlejatele“ toimub 15. oktoobril ERM-i seminariruumis Helmi Kurrik**

**PÄEVAKAVA**

Tervituskohvi pakume alates 11.45st

12:00 – 13:15 Veterinaar- ja Toiduameti tegevused – järelevalve ja nõustamine. Mille vastu kõige enam eksitakse ja kuidas vigu vältida? Hea hügieenitava, kui abimaterjal nõuete täitmisel. Kairi Sisask, VTA mitteloosse ja kombineeritud toidu peaspetsialist

13:15 – 14:00 Hügieeninõuded väikekäitlejatele. Kuidas täita enesekontrolliplaani ja HACCP nõudeid, praktilised näited elust enesest. Katrin Laikoja, mag (tehn), Eesti Maaülikooli veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituudi toiduhügieeni ja rahvatervise õppetooli lektor

14:00 – 14:20 – Kohvipaus

14:20 – 15:50 – Katrin Laikoja loeng jätkub

Käsitletakse materjale:

<http://epkk.ee/heatavajuhend/piimatootleja/>

<http://epkk.ee/heatavajuhend/pagarikoda/>

<http://epkk.ee/heatavajuhend/pktootleja/>



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse



**Põllumajanduskoda**  
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda

