

RATKAISUJA OSAAMISEN KEHITTÄMISEEN

KOULUTUS JA TESTITILAISUUDET JOUSTAVASTI YKSILÖILLE JA PIENILLEKKIN RYHMILLE

Hygieniosaamiskoulutus ja -testi

Hygieniosaamisvaatimukset koskevat kaikkia elintarvikehuoneistossa työskenteleviä henkilöitä, jotka käsittelevät työssään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten mm. elintarvikkeiden kuljetusta, ammattikeittiötä, kauppoja, kioskeja ja kahviloita.

Koulutuksen aihealueita:

Mikrobiologian perusteet
Ruokamyrkytykset
Hygieeniset työtavat
Henkilökohtainen hygienia
Puhtaanapito
Omavalvonta
Lainsäädäntö sekä viranomaiset



Palveluun sisältyvät sekä koulutus että hygieniaosaamistesti. Kouluttajana ja testaajana toimii elintarviketurvallisuusviraston hyväksymä hygieniaosaamistestaaja.

Toteutustapa, sisältö ja laajuus sovitaan tapauskohtaisesti - **suunnitteleme juuri teille sopivan koulutuspaketin – tiedustelut; hilkka.toivanen@leiat.fi.**

Hygieniatesti

Testiin voi osallistua myös ilman koulutusta. Ennen sitä on hyvä tutustua alla oleviin linkkeihin:

Hygieniosaamisen tietopaketti (Evira), mallikysymykset löytyvät osoitteesta:

www.evira.fi

Teemme testauksia myös yksittäisille henkilöille; tiedustelut; hilkka.toivanen@leiat.fi

Muut korttikoulutukset

Yhteistyössä Suomen Koulutusrengas Oy:n kanssa toteutamme tilausperusteisesti mm.:

- Ennakoiva ajaminen
- Tieturva 1 – kortti
- Työturvallisuus – kortti
- Ensiapukoulutus
- ADR – ajolupakoulutus
- Trukkikorttikoulutus
- Kuljetusturvallisuus ja kuorman varmistaminen
- Taloudellinen ajaminen



Lisätietoja koulutussisällöistä: juha.nevalainen@koulutusrengas.fi
www.suomenkoulutusrengas.fi