

LIVSMEDELSLAGSTIFTNING 2012

Nya lagkrav gällande hantering och förädling av kött- och fiskprodukter.

Onsdag 15.2 kl. 09.00-16.15 (kaffe från 08.30)

Hotell SILVERIA, Krutkällarvägen 4, Vasa

Seminarier riktat sig till primärproducenter och företag inom kött- och fiskförädling. Som expert fungerar Sebastian Hielm från Jord- och Skogsbruksministeriets avdelning för livsmedel och hälsa.

PROGRAM

- 8.30 Anmälan och kaffe
- 9.00 Hygienlagstiftningen och vidareförädling av lantbruksprodukter.
- 9.30 Förändringar i lagstiftningen 2012
- 10.00 Grundläggande hygienkrav i EU- och nationell lagstiftning.
Primärproduktion - Kött
Primärproduktion - Fisk
- 10.30 Paus
- 10.40 Grundläggande hygienkrav i EU- och nationell lagstiftning.
- 12.00 LUNCH
- 13.00 Anläggningar för köttförädling
Byggnad, verksamhet och egenkontroll
- 14.30 KAFFE
- 14.45 Förpackningspåskrifter
- 15.15 Anläggningar för fiskförädling
Byggnad, verksamhet och egenkontroll
- 16.15 Seminariet avslutas

Anmälan senast onsdag 8.2 till Företagshuset DYNAMO
tel. 06-224 3620, dynamo@dynamohouse.fi

För seminariet tas ingen avgift.
Lunch på egen bekostnad á 7,90 €. Meddela om eventuella allergier.

Ifall ni har specifika frågor gällande ämnet kan ni gärna meddela dessa på förhand till Jonas Harald, 050-548 3400 eller jonas@dynamohouse.fi för vidare befordran till föreläsaren.



LANDSBYGDSNÄTVERKET



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden