



EHY:n koulutuspäivät 23-24.3.2023

Koulutuspaikkana toimii Hotel Arthur, Vuorikatu 19, 00100 Helsinki

Koulutuspäivien hinta EHY:n jäsenille on 160 € ja ulkopuolisille 200 €. Yhden päivän osallistumismaksu on jäsenille 80 € ja ulkopuolisille 100 €. Yhdistyksen kunniajäsenille, luennoitsijoille sekä eläinlääketieteen perusopiskelijoille koulutuspäivät ovat maksuttomat. Lounaat ja kahvit kuuluvat koulutuspäivien hintaan.

Tapahtuma järjestetään ainoastaan lähitapahtumana.

Osallistumismaksu ja mahdollinen illallisen menuhinta maksetaan EHY:n tilille: IBAN: FI32 5780 3820 0128 12 viimeiseen **ilmoittautumispäivään 7.3.2023 mennessä**. Merkitse maksun tietoihin ”Koulutuspäivät 2023” ja osallistujan nimi sekä mahdollinen lisämerkintä ”illallinen”. EHYn y-tunnus on 1101429-9, kurssimaksu ei sisällä alvia. **Huomioithan että, illallisen hintaa ei makseta osallistujalle takaisin ja illallinen on maksettava, jos illallisen peruutusta ei ole tehty sihteerille viimeiseen ilmoittautumispäivämäärään (7.3.2023) mennessä.**

Koulutuspäiville ilmoittaudutaan nettisivujen www.ehy-ry.fi kautta avautuvalla lomakkeella. Mahdolliset muutokset ohjelmaan päivitetään nettisivulle.

HUOM! Muistathan tulostaa/ ladata koneellesi tai tablettillesi koulutuspäivien materiaalin etukäteen. Materiaalia ei jaeta koulutuspäivien yhteydessä.

OHJELMA:

Torstai

Yhteinen

8.30-9.00	Aamukahvi
9.05 – 9.10	Koulutuspäivien avaus Riikka Åberg, puheenjohtaja, EHY
9.10-9.20	Eläinlääkäriliiton puheenvuoro Mikko Turku, puheenjohtaja, SELL
9.20-9.40	Ajankohtaista Maa- ja metsätalousministeriöstä Sebastian Hielm, elintarviketurvallisuusjohtaja, MMM (varmistunut)
9.40 – 10.00	Ajankohtaista Sosiaali- ja terveysministeriöstä Vesa Pekkola, neuvotteleva virkamies, STM (varmistunut)
10.00- 10.10	Keskustelu
10.10-10.30	Tauko
10.30 – 10.50	Ajankohtaista Ruokavirastosta Pia Mäkelä, ylijohtaja, Ruokavirasto
10.50-11.20	Ajankohtaista Brysselistä ja urapolku EU:ssa Erityisasiantuntija Ari Hörman, Ulkoministeriö
11.20-11.30	Keskustelu

11.30 – 12.30	Lounas (<i>kuuluu koulutuspäivien hintaan</i>)
12.30-13.30	Suomen eläinlääkäriliiton vaalipaneeli
13.30 – 14.00	Kahvit

Kahvien jälkeen jakaudutaan kahteen osioon: elintarvikehygieniä ja valvontaeläinlääkärit.

Elintarvikehygieniä, kokoustila Mäki

14.00-14.35	Säilyvyys ilmiönä ja miten sitä pitäisi lähestyä Johanna Björkroth, professori, Helsingin yliopisto
14.35-14.40	Keskustelua
14.40-15.15	Teollisuuden näkökulma säilyvyysteemaan Anne Paloranta, Laatujohtaja, HK Scan
15.15-15.20	Keskustelu
15.20-16.00	Chicken or beef? Mitä lentokonetarjoilun taustalla tehdään elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi Kaisa Jaakkola, Senior Manager, Quality, Work Safety and Environment, Finnair Kitchen

Valvontaeläinlääkärit, ryhmätyötila Hjelt

14.00-14.30	Ajankohtaista eläinten hyvinvointilaista Tiina Pullola, erityisasiantuntija, Maa- ja metsätalousministeriö
14.30-14.40	Keskustelu
14.40-15.00	Koirarekisteri, missä mennään? Terhi Jääskeläinen, erityisasiantuntija, Ruokavirasto
15.00-15.10	Keskustelu
15.10-16.00	Apua matelijoita! Joonas Gustafsson, sammakkoeläinharrastaja ja MMM:n seura- ja harraste-eläinten neuvottelukunnan jäsen
16.30-	Ehy ry:n vuosikokous
19.00 –	Yhteinen illanvietto ravintola Original Sokos Hotel Vaakuna 10. kerros

Perjantai

9.00 – 9.05	EHY:n opiskelijastipendin jako
9.05 – 9.25	Laitosten Oiva-arviot Elias Dahlsten, ympäristöterveydenhuoltoyksikön päällikkö, lääkineläinlääkäri, Etelä-Suomen aluehallintovirasto
9.25-9.30	Keskustelu
9.30 – 9.50	Taloudellisen tilanteen ja Oiva-tulosten yhteys liha-, kala ja maitoalan laitoksissa Katri Kiviniemi, väitöskirjatutkija, Helsingin yliopisto
9.50-9.55	Keskustelu
9.55 – 10.15	Tarkastushistorian, tarkastusvälin ja tarkastuksen ennalta ilmoittamisen vaikutus OIVA-arvosanoihin hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa Mikko Kosola, väitöskirjatutkija, Helsingin yliopisto
10.15 – 10.30	Tauko
10.30 – 10.50	Legionella uimahallissa, tapausselostus Merja Voutilainen, terveysvalvonnan johtaja, Keski-Savon ympäristötoimi
10.50-11.00	Keskustelu
11.00 – 12.00	Lounas (<i>kuuluu koulutuspäivien hintaan</i>)
12.00 – 12.40	Listeria monocytogenes – ennaltaehkäisyn ja saneerauksen haasteet elintarviketeollisuudessa Seija Pihlajaviita, laatujohtaja, Atria Suomi Oy
12.40 – 12.50	Keskustelu
12.50 – 13.20	Juomavesidirektiivin täytäntöönpano Sini Mustakallio, ympäristöterveydenhuollon ylitarkastaja, Etelä-Suomen aluehallintovirasto
13.20 - 13.30	Keskustelu
13.30 – 14.00	Kahvi
14.00 – 14.30	Lihantarkastus Euroopassa – Tuloksia COST RIBMINS-hankkeesta Riikka Laukkanen-Ninjos, vanhempi yliopiston lehtori, Helsingin yliopisto
14.30	Keskustelu ja päivien lopetus

Muutokset mahdollisia.