

Tervetuloa Koulutuspäiville!

# Kylmälaitteet ammattikäyttöön

**- uudistettu ohjelma!**

- Kylmälaitteilta vaadittavat ominaisuudet
- Standardit ja sääntely
- Markkinoilla oleva laitevalikoima
- Erilaiset säilytysratkaisut
- Oikean laitteen valinta
- Lämpötilan seuranta

- 
- Laboratoriokylmälaitteet
  - Lääkejääkaapit ja pakastimet
  - Veri- ja kudospankit
  - Syväjäähypakastimet
  - Kryo- ja nestetyyppijärjestelmät
  - Kylmälaitteet näytteiden kuljetuksiin
  - Jäähile-/palakoneet
  - Kylmälevyt ja -hauteet
  - Lämpötilan seuranta- ja hälytysjärjestelmät

<b>Aika</b>	<b>Keskiviikko 27.9.2017 kello 8.45 – 15.15</b>
<b>Paikka</b>	Labo Line Oy:n koulutustilat: Karjalankatu 2 (6.krs), 00520 HELSINKI Reittiopas ja aikataulut <a href="http://www.hsl.fi">www.hsl.fi</a>
<b>Kohderyhmä</b>	Tapahtuma on suunnattu henkilöille, jotka ovat jollakin tavalla tekemisissä erilaisten kylmälaitteiden ja kylmäsäilytysasioiden kanssa  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Työntekijät ja osastojen esimiehet</li><li>2. Veri- ja kudospankeista vastaavat henkilöt</li><li>3. Ostajat, suunnittelijat ja laitevalinnoista vastaavat</li><li>4. Teknisestä ylläpidosta vastaavat henkilöt</li></ol>
<b>Tavoitteet</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tunnistaa ammattikäyttöön tarkoitetut kylmälaitteet</li><li>2. Saada tietoa markkinoilla olevista laitteista ja varusteista</li><li>2. Oikean laitteen ja varusteen valinta</li><li>3. Ymmärtää lämpötilan seurannan tärkeys</li></ol>

<b>Ilmoittautuminen</b>	<b>HUS - Henkilöstö</b> <b>HARPPi -järjestelmän kautta 20.9.2017 mennessä</b>  <b>MUUT</b> Ilmoittautuminen 20.9.2017 mennessä osoitteessa: <a href="mailto:info@laboline.fi">info@laboline.fi</a> tai puhelimitse 09 877 0080
<b>Kustannukset</b>	<b>Koulutus sisältää kahvitarjoilut, lounaan ja koulutusmateriaalin</b> HUS:n työntekijät 0 € Muut 99 € (alv 0 %)
<b>Järjestäjä</b>	HUS-Servis Koulutuspalvelut ja Labo Line Oy
<b>Tiedustelut</b>	Koulutuspäivän järjestelyjä koskeviin tiedusteluihin vastaa koulutussuunnittelija Paula Mertanen <a href="mailto:paula.mertanen@hus.fi">paula.mertanen@hus.fi</a> , ja koulutuspäivän sisältöä Labo Line Oy <a href="mailto:info@laboline.fi">info@laboline.fi</a> / p. 09 877 0080. Koulutuksen minimiosallistujamäärä on 20 henkeä (maksimi 40) Järjestäjä pidättää oikeuden ohjelman muutoksiin.

## OHJELMA

<b>8.45 – 9.00</b>	<b>Saapuminen Labo Line Oy:lle, aamukahvi</b>
<b>9.00 – 9.15</b>	<b>Päivän avaus</b> Kati Mykkänen, toimitusjohtaja, Labo Line Oy <i>Tervetulosanat ja Labo Line Oy:n ja HUS:n yhteistyö 1993-2017</i>
<b>9.15 - 9.45</b>	<b>Kylmälaitteita koskevat standardit ja vaatimukset</b> Ossi Matintalo, tuotepäällikkö, Labo Line Oy
<b>9.45 – 10.30</b>	<b>Ammattikäyttöön tarkoitetut kylmälaitteet</b> Ossi Matintalo, tuotepäällikkö, Labo Line Oy - lääkejääkaapit ja pakastimet - veri- ja kudospankit - syväjäähypakastimet - kryo- ja nestetyyppijärjestelmät - kylmälaitteet näytteiden kuljetuksiin
<b>10.30 - 10.45</b>	<b>Kahvitauko</b>
<b>10.45 - 12.00</b>	<b>Ammattikäyttöön tarkoitetut kylmälaitteet, jatkuu</b>
<b>12.00 – 13.00</b>	<b>Lounas ja laitteisiin tutustuminen</b>
<b>13.00 – 13.15</b>	<b>Osallistujien käyttökokemuksia kylmälaitteista ja lämpötilan-seurannasta</b>

**13.15 – 14.00**

**Automaattinen lämpötilan seuranta- ja hälytysjärjestelmä**

Ossi Matintalo, tuotepäällikkö, Labo Line Oy

**14.00 – 14.20**

**Kahvitauko**

**14.20 – 15.00**

**Kylmälaitteiden huolto ja ylläpito**

Juha Mykkänen, huoltopäällikkö, Labo Line Oy

**15.00 – 15.15**

**Tilaisuuden yhteenveto ja päätös, keskustelua**

Ossi Matintalo, tuotepäällikkö, Labo Line Oy