

FAROR och RISKER - Ett livsmedelsseminarium om de faror och risker som kan förekomma vid livsmedelsproduktion och hur de kan förebyggas!

Boka din plats till en inspirerande och lärorik dag med intressanta föreläsningar och work shops!

Passa på att träffa kollegor från branschen, ta del av aktuella föreläsningar och nyheter, prova på olika analysmetoder.

- **Allergener – Linda Johansson från SVEA Miljö & Hygien AB**

Linda är utbildad biomedicinsk analytiker och har arbetat med livsmedelskvalitet under många år. Innan hon började hos SVEA arbetade hon på AnalyCen's laboratorium i Göteborg med olika livsmedelsanalyser samt som säljare och konsult på Diversey. Linda har även egen erfarenhet av hur det är att vara allergisk mot vissa produkter när man ska inhandla mat i olika former!

- *Ur en allergikers synvinkel*
- *Hur allergiska är vi?*
- *Märkning*

- **Pesticider och andra miljögifter – Torbjörn Synnerdahl från Eurofins**

Torbjörn är kemist, utbildad i Göteborg. Han har arbetat på AnalyCen/Eurofins sedan 1982. Med 30 års erfarenhet av livsmedelsanalyser, många bl a rörande pesticidrestanalyser är han mycket kunnig på området. Torbjörn är ansvarig för Eurofins pesticidlaboratorium som hanterar prover från hela världen.

- *Vilka produkter är det större risker med än andra?*
- *Analyser när, vad, hur?*
- *Krav och regler*

- **Skadedjur – Dan Blessed från SVEA Miljö & Hygien AB**

Dan har arbetat som hygien- och skadedjurstekniker i många år och har under sitt arbete råkat på de flesta skadedjur vi har i landet. I sitt arbete har han gjort många förebyggande kontroller och saneringar när problem uppstått.

- *Våra vanligaste skadedjur*
- *Hur kan man förhindra dem?*
- *Vad göra när man fått problem?*

- **Att mäta är att veta! – Jan-Erik Carlsson från Food Diagnostics AB**

Jan-Erik har arbetat med snabbmetoder för livsmedelsdiagnostik och hygienkontroll i mer än tjugo år. Fil kand Kemi, Kalmar Högskola. Numera VD och ägare av Food Diagnostics AB som hjälper den svenska livsmedels industrin och laboratorieföretag med alternativa analysmetoder för mikrobiologi, kemi, hygienkontroll m.m.

- *Vad och varför bör man mäta?*
- *Vad får man veta?*
- *Analysmetoder: nyheter och gamla beprövade*
- *Work shop - prova på olika instrument och analyser*



Datum: **Stockholm 14 april, Göteborg 5 maj, Helsingborg 12 maj**

Tid: **09.00 – 16.00**

Pris: 1600 kr per person inkl. lunch och dokumentation (2 eller fler från samma företag 1300 kr/pers).

För mer information eller anmälan kontakta kundtjänst via telefon **020-47 45 00** eller e-post kundtjanst@sveamiljo.se. Läs gärna mer på vår hemsida www.sveamiljo.se.

OBS! Begränsat antal deltagare så först till kvarn gäller...

- VÄLKOMMEN!