

Med fokus på LISTERIA

Ett diskussionsseminarium

6 oktober 2011 på SIK i Göteborg

arrangeras av



Din partner i livsmedelssäkerhet



Livsmedelsverket kom 21 juni 2011 med en rapport som visar att det fortfarande är ett problem med *Listeria monocytogenes* i livsmedel som säljs i Sverige.

Man konstaterar att problemen ofta ligger hos livsmedelsproducenten, men att även för höga förvaringstemperaturer i butik påskyndar tillväxten av *Listeria* till skadliga nivåer.

Under året har också flera företag tvingats slå larm om produkter som innehåller *Listeria*. Mängder av produkter har återkallats till stora kostnader för företagen och tidningsrubriker som "Dödsbakterie i vanlig varmkorv" skrämmer konsumenterna och förtroendet för livsmedelsföretagen dalar.

Vi på **SVEA Miljö och Hygien** och **FOOD DIAGNOSTICS** jobbar dagligen med dessa frågor och delar nu med oss av våra erfarenheter. Tillsammans med andra spännande föreläsare ger vi er en intressant och lärorik dag med möjlighet att även träffa folk i branschen och ta lärdom av varandras erfarenheter i ämnet.

Program

- | | |
|---------------|---|
| 9.30 – 10.00 | Registrering och kaffe med fralla |
| 10.00 - 10.30 | Välkomnande, alla deltagare presenterar sig kort. (Jan-Erik Carlsson, VD FOOD DIAGNOSTICS AB) |
| 10.30 – 11.30 | Allmän information om <i>Listeria</i> -Lär känna <i>Listeria</i> , kan bakterien tillväxa? Hur förhindrar man tillväxt i en produkt? (Maria Lövenklev, SIK) |
| 11.30 – 12.30 | Lunch med möjlighet till spännande diskussioner |
| 12.30 – 13.15 | <i>Listeria</i> i Livsmedelslokaler, rengöringstips (Linda Johansson, SVEA Miljö och Hygien) |
| 13.15 – 14.00 | Analys av <i>Listeria</i> , olika analysmetoder, val av metod, planering av provtagning (Hanna Tidblom, FOOD DIAGNOSTICS) |
| 14.00 – 14.30 | Kafferast med möjlighet till spännande diskussioner |
| 14.30 – 15.00 | Riskhantering i praktiken, <i>Listeria monocytogenes</i> (Johan Bengtsson, Hörviks Rökeri) |
| 15.00 – 16.00 | Gruppdiskussion som avslutas med en öppen paneldiskussion |

Datum/ plats: 6 oktober på SIK, Frans Perssons väg 6, Göteborg. **Tid:** 09.30 – 16.00.

Pris: 1 900 kr/ person inkl. lunch, kaffe, dokumentation (2 eller fler från samma företag 1 500 kr/ person).

För anmälan eller mer information kontakta FOOD DIAGNOSTICS AB, **031-335 13 62**, e-post: info@food-diagnostics.se

Läs gärna mer på www.sveamiljo.se. www.food-diagnostics.se

Anmälan senast 26 sep 2011

OBS! Max 25 deltagare, så först till kvarn

Föreläsare

Linda Johansson, SVEA Miljö och Hygien AB

Linda är utbildad Biomedicinsk analytiker och har arbetat med livsmedelskvalitet under många år. Innan Linda började på SVEA som hygienkonsult arbetade hon på AnalyCens laboratorium i Göteborg med olika livsmedelsanalyser samt som säljare och konsult på Diversey, där hon arbetat mycket med rengöring och problemsökning i Livsmedelsindustrin.



Hanna Tidblom, FOOD DIAGNOSTICS AB

Hanna arbetar på FOOD DIAGNOSTICS AB som produktchef för de mikrobiologiska lösningarna. Hon har flerårig erfarenhet av mikrobiologiskt analysarbete genom sitt tidigare arbete på ALcontrol.



Maria Lövenklev, SIK i Göteborg

Maria arbetar på SIK med att hjälpa livsmedelsföretag hitta lösningar kring produktsäkerhet och hygien. Maria är Tekn. Dr. i Mikrobiologi, Lunds Tekniska Högskola där hon arbetade med Clostridium botulinum i livsmedel. Maria har 15 års erfarenhet inom livsmedelsmikrobiologi och har tidigare även arbetat som livsmedelsinspektör i Göteborg och med produktkvalitet på Carlsberg Sverige i Falkenberg.



Johan Bengtsson, Hörviks Rökeri

Johan arbetar som miljö och kvalitéansvarig på Hörviks Rökeri AB, ett av Sveriges största fiskrökerier. Han leder företagets HACCP-team i deras arbete med att förebygga risker. En av dessa risker för livsmedelssäkerheten i deras produkter är just förekomst av *Listeria monocytogenes*.

