

Hygien- och allergenseminarium i Göteborg

Aldrig tidigare har diskussionerna gått så höga om riskerna med allergener. Nästan varje vecka rapporterar massmedia om konsumenter som har fått allergiska symptom från födoämnen. FOOD DIAGNOSTICS AB är din partner i livsmedelssäkerhet. Detta innebär att vi alltid försöker informera och hjälpa våra kunder med att hålla hög kvalitet på sina produkter. Idag är det också ett måste att kvalitetssäkra samt verifiera sina rengöringsrutiner. Vilken utrustning används i Sverige idag och hur arbetar dina kollegor?

Detta seminarium är skräddarsytt för alla som är intresserade av livsmedelshygien och allergener. Målet är att du ska få en överblick över vad allergener är och vilken utrustning som används för att övervaka och styra.

Seminarier/utbildningen är begränsat till 20 personer för att vi ska kunna få en bra diskussion mellan deltagare och föreläsare.

Det riktar sig till: hygien- och kvalitetschefer, livsmedelsinspektörer, kökschefer, konsulter och alla andra som arbetar med allergen- och hygienfrågor.

Föreläsarna är handplockade från olika branscher för att passa de flesta verksamheter.

Pris: 3 950 kr inklusive lunch, frukt, kaffe med tårta för båda dagarna och naturligtvis torsdagskvällens aktivitet.

Anmäl dig senast den 1 oktober på vår hemsida där du finner mer info om hotell osv.

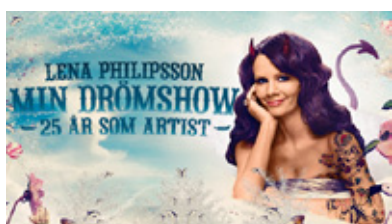
www.food-diagnostics.se

Ansvarig:

Jan-Erik Carlsson

Tel: 031-335 13 61

janerik@food-diagnostics.se



Klicka på bilden och läs om showen!

Program:

Torsdag den 18 oktober

- 9.30 Välkommen!
- 10.15 Vad är allergener och hur påverkar det oss? (LJ)
- 11.45 Kvalitetssäkrad lunch.
- 12.30 Presentation av nya snabbmetoder för allergener. (FAX)
- 13.15 Presentation av allergen- och rengöringsprojekt i Varbergs kommun. (ZS)
- 14.00 Kaffe och sensorisk analys av Almondys tårter.
- 14.30 Almondy – ett varumärke att vara rädd om. Hygien- och allergentänk. (MJ)
- 15.30 Sammanfattning av dagen.
- 16.00 Slut för dagen.
- 19.00 Lena! (PH)
- 23.00 Isvatten i baren.

Fredag den 19 oktober

- 9.00 BRC:s och ISO 22000:s syn på verifiering av rengöring med snabbmetoder. (PG)
- 10.00 Verifiering av rengöring med ATP-mätare SystemSURE Plus. (FAX)
- 10.45 Tårt- och fruktkalas igen!
- 11.15 Vilka andra smarta testmetoder har FOOD DIAGNOSTICS AB. Listeria, salmonella... (HT)
- 12.15 Lunch.
- 13.00 Sammanfattning och laborativt arbete för de som önskar. (FAX & HT)
- 14.00 Klappat och klart!

Föreläsare:

Linda Johansson (LJ), SVEA Miljö och Hygien AB

Linda var tidigare på Diversey, där hon arbetade mycket med rengöring och problemsökning i livsmedelsindustrin. Nu är hon även expert på allergener.

Frank Axelsson (FAX), FOOD DIAGNOSTICS AB

Produktspecialist inom vårt hygienområde – med rätt att verifiera rengöring.

Zoran Sobot (ZS), Miljö- och hälsoskyddskontoret i Varberg

Har arbetat mycket med allergen- och hygienprojekt.

Margareta Johannesson (MJ), Almondy AB

Margareta, kvalitetschef på Almondy, har arbetat med kvalitetsfrågor i olika befattningar i mer än 20 år och sen 2003 som ansvarig för kvalitets- och miljöarbetet på Almondy.

Patrick Gustavsson (PG), CONTROLPART International AB

Genom sitt arbete på SIK, Prosanitas och andra företag har han skaffat sig gedigna kunskaper inom certifiering.

Hanna Tidblom (HT), FOOD DIAGNOSTICS AB

Produktspecialist mikrobiologi på FOOD DIAGNOSTICS. Expert på bakterier och enkla, säkra analysmetoder.

FOOD DIAGNOSTICS

Din partner i livsmedelssäkerhet
www.food-diagnostics.se