

Inbjudan till hygien- och allergenseminarium i Göteborg, max 20 deltagare!

Är rent tillräckligt rent?

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: 2 950 kr inklusive lunch, frukt, kaffe med tårta för båda dagarna och naturligtvis torsdagskvällens aktivitet.

Anmäl dig senast den 22 mars på vår hemsida där du finner mer info om hotell o. s. v.
www.food-diagnostics.se

Ansvarig:
Jan-Erik Carlsson
Tel: 031-335 13 61
jannerik@food-diagnostics.se

Klicka här för mer info om Ledin Showtime



Program:

Torsdag den 29 mars

- 10.00 Välkommen!
- 10.45 Vad är allergener och hur påverkar det oss?
- 11.30 Kvalitetssäkrad lunch.
- 12.30 Presentation av allergen- och rengöringsprojekt i Varbergs kommun.
- 13.15 Presentation av nya snabbmetoder för allergener (teori och praktik).
- 14.15 Kaffe och sensorisk analys av Almondys tårter.
- 15.00 ScanBi Diagnostics erfarenhet av allergenanalyser.
- 15.30 Livsmedelssäkerhet innebär rena ytor. Teori och praktik med ATP-mätare SystemSURE Plus. Tävlning: Renaste handen.
- 16.30 Avslutning av dagen
- 19.00 Ledin Showtime på Rondo
- 23.00 Isvatten i baren

Fredag den 30 mars

- 9.00 Almony – ett varumärke att vara rädd om. Hygien-och allergentänk.
- 10.00 Livet före och efter SystemSURE Plus :) Anticimex hygien-tänk!
- 10.30 Tårt- och fruktkalas igen!
- 11.00 Vilka andra smarta testmetoder har FOOD DIAGNOSTICS AB. Listeria, salmonella...
- 11.30 Prisutdelning!
- 12.00 Lunch

Föreläsare:

Linda Johansson, 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.

Zoran Sobot, Miljö- och hälsoskyddskontoret i Varberg

Har arbetat mycket med allergen- och hygienprojekt.

Jan-Erik Carlsson, FOOD DIAGNOSTICS AB

Jan-Erik har arbetat med snabbmetoder för livsmedelsdiagnostik och hygienkontroll i mer än tjugo år.

Anders Dahlqvist, ScanBi Diagnostics

Anders har lång erfarenhet av allergenanalyser. Ett kommersiellt labb som är nära kunden.

Frank Axelsson, FOOD DIAGNOSTICS AB

Produktspecialist inom vårt hygienområde – med rätt att verifiera rengöring.

Margareta Johannesson, Almony AB

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

Maria Malek & Sofia Jensen, Anticimex Göteborg

Livsmedelstekniker med stor erfarenhet. Anticimex har använt SystemSURE Plus i fem år.

FOOD DIAGNOSTICS

Din partner i livsmedelssäkerhet
www.food-diagnostics.se