

# Hygien- och allergenseminarium i Göteborg 23–24:e april

Nu är det åter dags för vårt populära utbildningsseminarium. Seminariet/utbildningen är begränsat till 20 personer för att vi ska kunna få en bra diskussion mellan deltagare och föreläsare. Allergener och hygien är områden som alltid är aktuella. Snabba och enkla testmetoder utvecklas kontinuerligt. 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. Kvalitetstillsyn innebär också noggrann hygientillsyn och att verifiering av rengöring sker kontinuerligt.

**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.

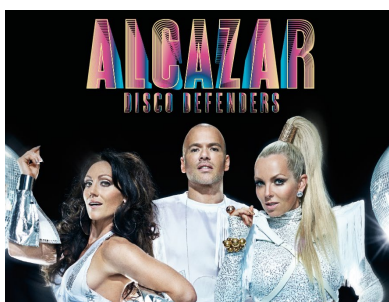
**Pris: 2 950 kr** inklusive lunch, frukt, kaffe med tårta för båda dagarna och naturligtvis torsdagskvällens aktivitet.

**Anmäl dig senast den 13 april på vår hemsida där du finner mer info om hotell osv.**

**[Klicka här för att anmäla dig](#)**

Ansvarig:  
Frank Axelsson  
Tel: 031-335 13 67  
frank@food-diagnostics.se

Klicka på bilden och läs mer om showen!



## Program:

### Torsdag den 23 april

- 10.00 Välkommen!
- 10.20 Vad är allergener och hur påverkar de oss? (LJ)
- 11.20 Kvalitetssäkrad lunch.
- 12.30 Presentation av snabbmetoder för allergener. (JEC)
- 13.00 Grupparbete, testmetoder allergener. (JEC & FAX)
- 14.00 Kaffe och sensorisk analys av tårter :)
- 14.30 Hur mäter vi rengöring? Teori och praktiska övningar (FAX)
- 15.30 Anticimex Halmstads arbete med hygientillsyn. (PJ)
- 16.10 Sammanfattning av dagen.
- 19.00 Disco Time med ALCAZAR på Rondo, inklusive trerätters.
- 23.00 Isvatten i baren.

### Fredag den 24 april

- 9.00 Vilken risk är livsmedelsindustrin benägen att ta? (PG)
- 9.40 Smarta mikrobiologiska testmetoder för Listeria och salmonella (HT)
- 10.15 Tårt- och fruktkalas!
- 11.15 Mätutrustning för egenkontroll - termometrar, pH-mätare m m. (FAX)
- 11.45 Lunch
- 12.45 Sammanfattning och utdelning av diplom.
- 13.30 The bitter end.

### Föreläsare:

**Linda Johansson (LJ),  
SVEA Miljö och Hygien AB**

Linda arbetade mycket med rengöring och problemsökning i livsmedelsindustrin. Nu är hon även expert på allergener.

**Jan-Erik Carlsson (JEC),  
FOOD DIAGNOSTICS AB**

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

**Frank Axelsson (FAX),  
FOOD DIAGNOSTICS AB**

Produktspecialist inom vårt hygienområde. Expert på ATP-mätare, och andra mätverktyg för rengöringskontroller.

**Per Johansson (PJ), Hygien-  
ansvarig Anticimex Halmstad**

Mångårig erfarenhet inom livsmedelstillsyn.

**Patrick Gustavsson (PG),  
ControlCert**

ControlCert är ett nytt svenskt privatägt certifieringsorgan, helt inriktat på livsmedel och butiker och dess leverantörer. Genom sitt arbete bl a på SIK, och andra företag har Patrick skaffat sig gedigna kunskaper inom livsmedelstillsyn.

**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](http://www.food-diagnostics.se)