

Konferens i Uppsala 7 november 2017

Risker och utmaningar inom livsmedelssäkerhet

Årligen matförgiftas över en halv miljon människor i Sverige, många gånger helt i onödan. Nya råvaror, nya processer, förändrade matvanor samt en allt större andel åldrande befolkning ger nya nischer för patogena mikroorganismer. Detta kräver ständig uppdatering av kunskaperna. Vårt nationella nätverk i livsmedelsmikrobiologi inbjuder till en heldag i universitetsmiljö med intressanta föreläsningar och förhoppningsvis givande diskussioner.

Plats: Universitetshuset, Klockporten sal X, Biskopsgatan 3, Uppsala.



Datum: 7 nov. 2017, kl 9.00-16.30

Kostnad: 2 000 SEK exkl. moms. Föreläsningar inkl. lunch och kaffe ingår.

Mer info och anmälningsformulär: www.ikv.uu.se. Bindande anmälan senast 2 oktober. Ev frågor anna.blucher@lnu.se

Målgrupp: Livsmedelsinspektörer, lärare, kostchefer, länsveterinärer, smittskyddsläkare, inköpsansvariga, livsmedelsproducenter, politiker och alla andra intresserade



Roger Ahlgren, Umeå universitet; Stina-Mina Ehn-Börjesson, Högskolan i Kristianstad; Marie-Louise Danielsson-Tham, Örebro universitet; Ingela Marklinder, Uppsala universitet; Madeleine Moazzami, SLU; Jenny Schelin, Lunds universitet; Anna Blücher Linnéuniversitet

Arrangörer:

Nationellt nätverk inom utbildning i livsmedelsmikrobiologi
i samarbete med KTF – Kemisk Tekniska Företagen www.ktf.se



ÖREBRO UNIVERSITET
RESTAURANG- OCH HOTELLHÖRSKOLAN –
GÄSTVÄRDETT AKADEMI



Linnéuniversitetet



Högskolan
Kristianstad



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola

PROGRAM

Risker och utmaningar inom livsmedelssäkerhet 7 november 2017

09.00-10.00 Registrering, kaffe, te och smörgås

- 10.00 **Välkommen!** (Ingela Marklinder, Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet)
- 10.10 **Vadan och varthän** (Marie-Louise Danielsson-Tham, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet)
- 10.30 **Ehec – fortfarande aktuellt** (Erik Eriksson, SVA)
- 10.50 **Varför får vi inte servera/sälja insekter?** (Astrid Walles-Granberg, SLV)
- 11.10 **Nya faror på restaurangmatsedlarna – en verklighetsskildring.** (Lena Björklund Stoehr, Avdelningen för livsmedelskontroll, Miljöförvaltningen, Stockholm)
- 11.30 **Listeria – förr och nu** (Wilhelm Tham, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet)
- 11.50 **Vad gör KTF – Kemisk Tekniska Företagen?** (Ulrika Flodberg)
- 12.00 LUNCH
- 13.00 **Campylobacter i fält och i kök** (Eva Berndtson, Kronfågel, Marie-Louise Danielsson-Tham, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet)
- 13.35 **Vad ska vi provta?** (Alexander Sobestiansky, SLV)
- 13.55 **Ätfärdiga sallader kan bli farliga** (Karin Söderqvist, Institutionen för biomedicin och veterinär folkhälsa, SLU)
- 14.15 Eftermiddagsfika
- 14.45 **Antibiotikaresistens – alltid aktuellt** (Christina Greko, SVA)
- 15.05 **Fakta eller tro** (Dan Larhammar, Institutionen för neurovetenskap, Uppsala universitet)
- 15.35 **Avslutning**

Moderatorer: Anna Blücher, Madeleine Moazzami



ÖREBRO UNIVERSITET
RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN –
GÄSTVÄRDE AKADEMI



Linnéuniversitetet



Högskolan
Kristianstad



LUNDS UNIVERSITET
Lunds Tekniska Högskola