

INBJUDAN

HYGIEN- OCH ALLERGENSEMINARIUM

Nu är det åter dags för vårt populära utbildningsseminarium. Utbildningen riktar sig till hygien- och kvalitetschefer, livsmedelsinspektörer och andra som arbetar med allergen- och hygienfrågor. Målet är att ge en överblick över vad allergener är och vilken utrustning som används för att övervaka och styra. Utbildningen är begränsad till max 20 deltagare för att vi ska kunna få bra diskussioner mellan deltagare och föreläsare.

Triolab är din partner i livsmedelssäkerhet och vi vill informera dig om hur du kvalitetssäkrar och verifierar dina rengöringsrutiner för att hjälpa dig att bibehålla en hög kvalitet på dina produkter.

Program

- 09.00 Kaffe** och god smörgås
- 09.30 Välkomna!**
- 10.00 Vad är allergener** och hur påverkar de oss?
Linda Johansson, Nomor AB
- 10.45 Hur fungerar snabbmetoder för allergener** och hur kan vi dra nytta av dem?
Hanna Tidblom, Triolab AB
- 11.15 Grupparbete** med praktiska försök - allergentester
- 11.45 Kvalitetssäkrad lunch** med trevliga diskussioner
- 12.45 Fake News** - mat är ett hett ämne idag och informationsflödet är fullt av mer eller mindre sann "fakta". Vad säger vetenskapen?
Anna Blücher, Linnéuniversitetet Kalmar
- 13.45 Hur ser livsmedelsindustrin** på hygien och rengöringskontroll? Är det viktigt?
Calle Lindblom, MårtensonLindblom Konsult AB
- 14.15 Hur kan vi mäta rengöringen** på ett enkelt och snabbt sätt?
Jimmy Gustafsson, Triolab AB
- 15.00 Kaffe**
- 15.30 Enkla analysmetoder** för mikrobiologi
Hanna Tidblom, Triolab AB
- 16.00 - 16.30 Sammanfattning av dagen** och avslut

Tid

Onsdagen den 12 juni 2019

Plats

Triolab AB, Bifrostgatan 30, Mölndal

Anmälan

Till e-post: jan-erik.carlsson@triolab.se - senast den 29 maj behöver vi din anmälan.

Deltagaravgift

1 950 kr/person. Om ni är flera från samma företag 1600 kr/person.

Kontakt

Jan-Erik Carlsson, 031-335 13 61
jan-erik.carlsson@triolab.se

Föreläsare**Linda Johansson**

Linda arbetar på Nomor och är en känd utbildare inom livsmedelsbranschen. Det Linda inte vet om allergener och problemlösning är inte värt att veta.

**Hanna Tidblom**

Hanna har arbetat som produktspecialist på Triolab/Food Diagnostics sedan 2010, och har tidigare arbetat på mikrobiologiskt laboratorium.

**Anna Blücher**

Universitetslektor på Linnéuniversitetet i Kalmar. En av Sveriges främsta föreläsare inom nutrition och mikrobiologi. Nominerad till livsmedelspriset 2018.

**Calle Lindblom**

Konsult inom livsmedelsbranschen som brinner för ämnet och som vill utveckla branschen. Arbetade tidigare på Anticimex som utbildare och säljare.

**Jimmy Gustafsson**

Jimmy är gruppchef på Triolab och har arbetat med analysmetoder inom livsmedelsdiagnostik sedan 2016.

Varmt välkommen!