

Fagdag om Listeriakontroll

Velkommen til denne fagdagen der sentrale tema vil være viktigheten av listeriakontroll og hvordan man kan oppnå denne kontrollen, hvilke verktøy det egner seg å bruke og hvordan næringen kan bruke resultatene fra forskningen.

Dagen er et samarbeid mellom FHF og Nofima og vil by næringen på både praktiske tips og siste nytt fra forskningen på Listeria.

Vi har vært så heldige å få Professor John Holah fra Holchem Laboratories i England, til å holde hovedinnlegget på fagdagen. Han er internasjonalt anerkjent og har lang erfaring i å bistå matindustrien med tiltak og problemløsning for økt Listeriakontroll.

Praktisk info

Tid og sted: 13. november fra 9.00 – 16.00, Radisson Blue Airport Hotel, Gardermoen

Pris: kr. 1.000,- inkludert lunsj

Målgruppe: Laks- og sjømatnæringen

Meld deg på via lenken: <https://events.provisoevent.no/fhf/events/Fagdaglisteria/register>

Foreløpig program

- *Listeria control in seafood processing environments – a Five point plan* (Prof. Dr. John Holah, Holchem Laboratories, England; foredraget holdes på engelsk)
- *Listeria i laksenæringen: Utfordringer for næringen og hvordan håndterer vi dem?* (Rudi Jakobsen, Lerøy Seafood)
- *Kan sjøfasen være kilde for Listeria-smitte? Resultater fra kartlegging i oppdrett og brønnbåt* (Randi Haldorsen, MOWI)
- *Egnede verktøy for økt Listeria-overvåking i produksjonsbedrifter* (Trond Møretrø, Nofima)
- *Helgenomsekvensering - muligheter og konsekvenser for laksenæringen* (Annette Fagerlund, Nofima)
- *Listeria-kontroll i laks og lakseprodukter – hva er mulig – hva virker?* (Askild Holck og Even Heir, Nofima)
- *Novel Food-direktivet: Hva betyr regelverket for bruk av nye teknologier til produksjon av trygg mat og sjømat?* ved (Mattilsynet)

Kontaktpersoner:



Kristian Prytz
Mobil: 99585387
kristian.prytz@fhf.no
www.fhf.no



Even Heir
Mobil: 95925705
even.heir@nofima.no
www.nofima.no