

Hygiene i fokus

25. - 26. oktober 2017

Sted: Scandic Gardermoen, Gardermoen Næringspark

Vi inviterer til interessante, lærerike og ikke minst sosiale fagdager med Lilleborg og aktuelle foredragsholdere!

Fagdagene gir deg faglig påfyll rundt effektivisering av produksjonsrenhold, kunnskap om korrekt prøvetaking og hvordan man kan forebygge utbrudd av Listeria. I tillegg får du et innblikk om hvordan fremtiden kan se ut med digitale løsninger. Fagdagene legger vekt på å øke tryggheten rundt matsikkerhet og gi inspirasjon til effektivisering av renholdet.

Vi har fått med oss faglig sterke foredragsholdere og ser frem til to flotte dager med gode samtaler, diskusjoner og sosialt samvær.



Pris pr deltaker: 4990,- Dette inkluderer; alle foredrag, overnatting, lunsj og middag.
Påmelding til: Lilleborgs kundesenter på 815 36 000 eller e-post til: kundeservice@lilleborg.no
Påmeldingsfrist: 20.9.17. (bindende påmelding)

PROGRAM DAG 1

- 12:00 - 13:00 Lunsj
- 13:00 - 13:50 «Hva er, og hvordan utføre et effektivt og riktig renhold i produksjonslokalet»
V/Bjørn Bakken Olsen, Teamleder EPT & Key Account Manager Næringsmiddelindustri og Frode Høybråten, Salgskonsulent/ Pølsemakermester, Lilleborg
- 14:00 - 14:50 «Belegg, vasketemperatur, vanntrykk - det blir jo aldri rent!»
V/Bjørn Bakken Olsen, Teamleder EPT & Key Account Manager Næringsmiddelindustri og Frode Høybråten, Salgskonsulent/ Pølsemakermester, Lilleborg
- 15:00 - 15:50 «Listeria- hvorfor danner de biofilm og hvordan kan vi forhindre det.»
V/ Live L. Nesse, Seniorforsker for Mattrygghet ved Veterinærhøgskolen i Oslo
- 15:50 - 16:15 Pausemat med litt kaffe og slabberas
- 16:15 - 17:00 «Kan feil bruk av desinfeksjon og antibiotika ha uønsket effekt?»
V/ Live L. Nesse, Seniorforsker for Mattrygghet ved Veterinærhøgskolen i Oslo
- 17:00 - 17:50 «Listeria-regelverket, fra paragraf til praktisk bruk»
V/ Åsne Sangolt, Seniorrådgiver Mattilsynet, hovedkontoret, seksjon for sjømat i Bergen
- 19:30 Middag og hyggelig samvær
-

PROGRAM DAG 2

- 09:00 - 09:40 «Hvordan kan vi utføre prøvetakingen mest effektivt og korrekt.»
V/Anne Kristin Gussiås, Fagansvarlig Mikrobiologi ved Kystlab Prebio i Molde
- 09:50 - 10:50 «Er du klar for den digitale fremtiden? Hygieneresultatene og HACCP bare et klikk unna!»
V/ Søren Hilligsøe, Country Manager, eSmiley Denmark
- 11:00 - 12:00 Oppsummering, spørsmål og diskusjon
- 12:00 - 13:00 Lunsj og hjemreise

Vi tar forbehold om eventuelle endringer i programmet.