

## Invitation til temadag

### “Reduktion af potentielt sygdomsfremkaldende - og sygdomsfremkaldende - mikroorganismer”

Vores fødevarer skal selvfølgelig være fri for sygdomsfremkaldende mikroorganismer. Det koster - både i omdømme og i tabt produktion - for virksomheden, hvis et produkt må tilbagekaldes.

God og omhyggelig rengøring af udstyr og lokaler sikrer, at fødevarer ikke kontamineres med disse bakterier i løbet af produktionen.

På temadagen får du indblik i:

- Udfordringer med sygdomsfremkaldende mikroorganismer i fødevarerindustrien – hvordan tager man bedst sine forholdsregler?
- Varmeresistens - Beskrivelse af en mulig ny overlevelsesmekanisme for bakterier.
- Hvilke muligheder – ud over øget rengøring eller kortere produktionstid – har du?

Kom og få den sidste nye viden omkring fødevarsikkerhed - og hvordan du kan sikre din produktionen!

**Tid: Torsdag d. 26. marts 2015**

**Sted: Navervej 1, 6600 Vejen**

**Tilmelding: [www.force.nemtilmeld.dk/70](http://www.force.nemtilmeld.dk/70)**

**Tilmeldingsfrist: først til mølle – dog senest d. 22. marts 2015**

**Pris: 500,00 kr excl. moms**



## Program

- 09.00** Indskrivning, kaffe og morgenbrød
- 09.30** Velkomst og præsentation af dagens program
- 09.45** Biofilm  
v/ Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology  
*Der dannes biofilm i alle produktionsanlæg. Er der udfordringer med biofilm, vil der også være potentielt øget risiko for kontaminering med sygdomsfremkaldende mikroorganismer.*
- 10.15** Udfordringer med sygdomsfremkaldende mikroorganismer i fødevarer virksomheder  
v/Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology  
*Hvilke forholdsregler bør fødevarer virksomhederne tage, for at minimere udfordringer med sygdomsfremkaldende mikroorganismer?*
- 11.00** Reduktion af sygdomsfremkaldende mikroorganismer ved brug af SonoSteam  
v/Niels Krebs, FORCE Technology  
*SonoSteam er en termisk ultralydsbehandling, der dræber mikroorganismer. Behandlingen er hurtig og uden brug af kemikalier, så den kan anvendes i produktionen og på produkter. Der vises resultater for reduktion af sygdomsfremkaldende mikroorganismer.*
- 12.00** **FROKOST**
- 13.00** Varmeresistente – *E. coli* og *Klebsiella pneumoniae*  
v/ Karen Kroghfelt, Statens Serum Institut  
*SSI fortæller om varmeresistente bakterier samt giver en beskrivelse af en mulig ny overlevelsesmekanisme for bakterier.*
- 13.45** Behandling af varmeresistente bakterier med SonoSteam  
v/Niels Krebs, FORCE Technology  
*Stammer af de varmeresistente bakterier er behandlet med SonoSteam. Der vises præliminær resultater af disse.*
- 14.15** **KAFFE**
- 14.45** Case: konstruktion af udstyr med SonoSteam  
v/ Helle Bugge-Hansen, SEMI-STAAL A/S  
*SEMI-STAAL A/S har i samarbejde med FORCE Technology konstrueret et modul til desinfektion af madrasser. SEMI-STAAL A/S fortæller om erfaringer fra samarbejdet med FORCE Technology.*
- 15.30** Opsamling
- 16.00** Tak for i dag