



7.-8. MAI | OSLO



### Dag 1 – Hva vil vi unngå i verdikjeden?

Tid	Tema	Foredragsholder
11:00-12:00	Lunsj	
12:00 -12:20	Velkommen	
12:20 -13:00	Mikrobiologisk risiko - Hvilke agens gjør folk syke, og hvordan kan vi forebygge disse i næringskjeden?	<b>Cecilie From</b> <i>Business Unit Manager Microbiology South Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
13:00 -13:40	Mikroplast- Hvordan analyseres dette av Eurofins?	<b>Joakim Skovly</b> <i>BU Manager Water Eurofins Environment Testing Norway AS</i>
13:40 -14:10	Matsvindel - Hvordan kan man angripe dette og er det noen risiko i Norge?	<b>Valeria Araya</b> <i>Key Account Manager Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
14:10 -14:20	Benstrekk	
14:20 -15:00	Allergener	<b>Paula Friman</b> <i>BU Manager Chemistry Eurofins Food &amp; Feed Testing Sweden AB</i>
15:00 -15:40	Pesticider	<b>Torbjörn Synnderdahl</b> <i>BU Manager Pesticide Eurofins Food &amp; Feed Testing Sweden AB</i>
15:40 -16:10	GMO*	<b>Francesco Pinosa</b> <i>Head of Customer Service Eurofins GeneScan</i>
16:10 -16:20	Benstrekk	
16:20 -17:00	Dioxin og LOQ*	<b>Ruben Thomaes</b> <i>BU Manager Dioxins Eurofins Lab Zeeuws-Vlaanderen (LZV) BV</i>
17:00 -17:30	Hva trenger laben av informasjon om prøven og hvorfor?	<b>Natalia Rønneberg Dahl</b> <i>Key Account Manager - ASM Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
17:30	Avslutning/ oppsummering	
19:30	Vi samles i baren før middag med underholdning	

### Dag 2 – Litt mer velkomment på bordet?

Tid	Tema	Foredragsholder
08:15 - 08:30	Velkommen dag 2	
08:30 - 09:10	ATP metoden for renholds kontroll - Hva måler den egentlig og hvordan bør den brukes?	<b>Trond Møretro</b> <i>Dr.scient Nofima</i>
09:10 - 09:50	Vitaminanalyser i matvarer, fôr og kosttilskudd - Kvalitet og Sikkerhet	<b>Anne Hegge</b> <i>Prod. BU Manager Eurofins Vitamin Testing Denmark A-S</i>
09:50 - 10:00	Benstrekk	
10:00 - 10:40	Berikning av vitaminer - Hvilke krav til merking stilles?	<b>Line Nielsen</b> <i>Consultant Food, Food Consultancy Eurofins Steins Laboratorium A-S</i>
10:40 -11:20	Tang og tare - Hvordan sikres mattryggheten ved matvarer som inneholder råvarer fra tang og tare?	<b>Solbjørg Hogstad</b> <i>Seniorrådgiver Mattilsynet, hovedkontoret, seksjon sjømat</i>
11:20 -12:00	Matkontaktmaterialer og samsvarserklæringer - Hva skal til for at produktet blir "Fit for food"?	<b>Eirin Schrøder</b> <i>BU Manager Chemistry &amp; Food Consulting Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
12:00 - 12:10	Benstrekk	
12:10 - 12:30	Holdbarhet - Hvordan kan man definere holdbarhet med bruk av mikrobiologi og sensorikk?	<b>Heidi Stenbråten</b> <i>Key Account Manager Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
12:30 - 12:50	Analysesertifikat - Hva har du bestilt og hvordan tolker du resultatet?	<b>Gjermund Vogt</b> <i>Project Manager Chemistry Eurofins Food &amp; Feed Testing Norway AS</i>
15:50 - 13:00	Avslutning	
13:00 - 14:00	Lunsj	

\*Foredraget holdes på engelsk