



7.-8. MAI | OSLO



Dag 1 – Hva vil vi unngå i verdikjeden?

Tid	Tema	Foredragsholder
11:15-12:00	Enkel matserving og mingling	
12:00 -12:20	Velkommen	
12:20 -13:00	Mikrobiologisk risiko – Hvilke agens gjør folk syke, og hvordan kan vi forebygge disse i næringskjeden?	Cecilie From <i>Business Unit Manager Microbiology South</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
13:00 -13:40	Mikroplast- Hvordan analyseres dette av Eurofins?	Joakim Skovly <i>BU Manager Water</i> Eurofins Environment Testing Norway AS
13:40 -14:10	Matsvindel – Hvordan kan man angripe dette og er det noen risiko i Norge?	Valeria Araya <i>Key Account Manager</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
14:10 -14:20	Benstrekk	
14:20 -15:00	Allergener	Paula Friman <i>BU Manager Chemistry</i> Eurofins Food & Feed Testing Sweden AB
15:00 -15:40	Pesticider	Torbjörn Synnenderahl <i>BU Manager Pesticide</i> Eurofins Food & Feed Testing Sweden AB
15:40 - 15:50	Benstrekk	
15:50 -16:30	GMO – Update on approval, planting and detection. Which analysis is in line with the current trends and risks?*	Francesco Pinosa <i>Head of Customer Service</i> Eurofins GeneScan
16:30 -17:10	Dioxin – Is it possible to obtain lower LOQ's in food (fish)? -But is it always necessary?*	Ruben Thomaes <i>BU Manager Dioxins</i> Eurofins Lab Zeeuws-Vlaanderen (LZV) BV
17:10 -17:40	Hva trenger laben av informasjon om prøven og hvorfor?	Natalia Rønneberg Dahl <i>Key Account Manager - ASM</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
17:40	Avslutning/ oppsummering	
19:30	Vi samles i baren før middag med underholdning	

Dag 2 – Velkommen til bords?

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?	Trond Møretro <i>Dr.scient</i> Nofima
09:10 – 09:25	Holdbarhet – Hvordan kan man definere holdbarhet med bruk av mikrobiologi og sensorikk?	Heidi Stenbråten <i>Key Account Manager</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
09:25 – 10:05	Fôr til framtidens oppdrettsnæring	Dr. Jon Øverum Hansen Foods of Norway
10:05 – 10:15	Benstrekk	
10:15 – 10:55	Berikning av vitaminer og mineraler – hvilke krav stilles til merking?	Line Nielsen <i>Consultant Food, Food Consultancy</i> Eurofins Steins Laboratorium A-S
10:55 -11:10	Matkontaktmaterialer og samsvarserklæringer – Hva skal til for at produktet blir "Fit for food"?	Eirin Schrøder <i>BU Manager Chemistry & Food Consulting</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
11:10 -11:50	Tang og tare – Hvordan sikres mattryggheten ved matvarer som inneholder råvarer fra tang og tare?	Solbjørg Hogstad <i>Seniorrådgiver</i> Mattilsynet, hovedkontoret, seksjon sjømat
11:50 – 12:00	Benstrekk	
12:00 – 12:40	Vitaminanalyser i matvarer, fôr og kosttilskudd – Kvalitet og Sikkerhet	Anne Hegge <i>Prod. BU Manager</i> Eurofins Vitamin Testing Denmark A-S
12:40 – 13:00	Analysesertifikat – Hva har du bestilt og hvordan tolker du resultatet?	Gjermund Vogt <i>Project Manager Chemistry</i> Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
13:00 – 13:15	Avslutning	
13:00 – 14:00	Lunsj	

*Foredraget holdes på engelsk