



## Teknologisk Matforum

har **onsdag den 26. oktober 2016** gleden av å invitere til TeMa-dagen

### "Mattrygghet - Bakteriefeller og muggsopper"

Mattrygghet er i høyeste grad avhengig av at vi har kontroll med ulike bakterier, både med tanke på import av råstoff, bakterier som kan oppstå ved feil rengjøringsmetoder, bakterier som kan overføres fra dyr til mennesker, bakterier du og jeg kan bære med oss og uforvarende smitte over til produkter etc. Og hvordan oppdager vi og sikrer vi oss mot ulike virus, mugg og gjær? På våre TeMa-dager om de ulike matstandardene tar vi gjerne opp detaljene omkring selve kvalitetsikringsstandarder, men lite om akkurat dette. For dem som produserer ferdigmat er utfordringene ekstra store fordi de har så mange ulike matgrupper i hver ferdigrett. Derfor har vi fått innspill på å kjøre en egen TeMa-dag hvor vi ser næyere på hver enkelt matgruppe - både mht. hvordan vi oppdager noe, hva galt det kan gjøre og hvordan vi blir kvitt det. Vi vil også utfordre foredragsholderne til å se nærmere på hvordan kravene om mindre salt og sukker har betydning i denne sammenhengen. Det blir nesten som ditt " eget bakteriekurs", og når du også får anledning til å spørre hver enkelt foredragsholder så blir det forhåpentlig en svært matnyttig dag. **TeMa-dagen finner sted på P-hotels Oslo, Grensen 19 (les mer om adkomst og parkering nederst). Vi gjør oppmerksom på at det er begrenset plass og ber om din PÅMELDING SNAREST !**

Det er avsatt 5-10 min. til umiddelbare spørsmål på slutten av hvert innlegg.

#### PROGRAM:

- Kl. 09.30 - 09.50 Registrering/kaffe
- Kl. 09.50 - 10.00 **Velkommen** v/møteleder Janne Haugdal, styremedlem i Teknologisk Matforum og kvalitetssjef i Matpartner AS
- Kl. 10.00 - 10.40 **"Matforgiftninger - ikke bare forårsaket av Listeria, E.coli og Salmonella"**  
v/seniorrådgiver Solveig Jore, Folkehelseinstituttet
- Kl. 10.40 - 11.20 **"Hva skal man være spesielt på vakt for mht. rødt kjøtt, egg og fjørfe?"**  
v/fagdirektør Ole Alvseike, Animalia
- Kl. 11.20 - 12.20 Lunsj
- Kl. 12.20 - 12.50 **"Hvilke bakterier trives i fisk og sjømat?"**  
v/seniorforsker Taran Skjerdal, Veterinærinstituttet
- Kl. 12.50 - 13.20 **"Hva finner vi i grønnsaker, korn, frukt, bær, tørket frukt, sopp, linser, frø etc.**  
v/seniorforsker Mona Torp, Veterinærinstituttet
- Kl. 13.20 - 13.50 **"Mugg og muggsoppgifter i ost og andre melkeprodukter"**  
v/seniorforsker Ida Skaar, Veterinærinstituttet
- Kl. 13.50 - 14.20 Kaffepause
- Kl. 14.20 - 14.50 **"Utfordringer med import og kontroll av næringsmidler"**  
v/avd.sjef Annette Haugane, Mattilsynet, avd. for grensekontroll og import
- Kl. 14.50 - 15.30 **"Utfordringer ved bearbeiding av sammensatte matprodukter"**  
v/seniorforsker Taran Skjerdal, Veterinærinstituttet
- Kl. 15.30 - 15.45 Oppsummering/evt. spørsmål - avslutning

**Firma som ønsker det kan få satt opp en "roll-up" eller stående plakat for et tillegg på kun Kr. 1000,-.**

## **PÅMELDING SNAREST:**

Mail til [post@teknologiskmatforum.no](mailto:post@teknologiskmatforum.no) eller påmeldingsskjema på <http://teknologiskmatforum.no/a-form-email/PAMELDINGSKJEMA.html>

**Deltageravgiften** er Kr. 2700,- for medlemmer\* og Kr. 3450,- for ikke-medlemmer (1/2 pris for pensj. og studenter). **OBS: studenttilbud: Studentpris Kr. 200,- for 3 student-deltagere.** Prisen inkluderer evt. innkomne overheads/manus på e-mail etter møtet, med forbehold om at vi får inn slike. Faktura for delt.avgift sendes like før eller etter TeMa-dagen. Alle som melder seg på vil få bekreftelse via e-mail.

### **Avbest.frist:**

Fri avbestilling innen en uke før arrangementet.

Evt. sykeforfall meldes snarest mulig, senest om morgenen før møtestart. Ved tilsendt sykmelding eller attestert egenmelding vil man få full refusjon minus eksp.gebyr kr. 250,-. Det er også mulig å sende annen i sitt sted (endringsgebyr kr. 250).

Vårt tlf.nr. er 51 54 92 91, e-mail: [post@teknologiskmatforum.no](mailto:post@teknologiskmatforum.no)

**\*Medlemskap** koster kun kr. 1050/år inkl. tidsskriftabonnemeter . Vi tilbyr nå medlemskapet for 2016 til halv pris. Dersom du melder deg inn før fakturering av møtet vil du få dette til medlemspris. Se våre hjemmesider for skjema.

**Adkomst og parkering:** P-hotels Oslo AS (tidl. Norrøna Hotel) ligger i Grensen 19, parallellgaten til Karl Johansgt. Se [http://www.gulesider.no/kart/map.c?id=c\\_Z0HKJBUY&imgt=](http://www.gulesider.no/kart/map.c?id=c_Z0HKJBUY&imgt=) for gatekart. Parkering er mulig i Sentrum Parkeringshus (tidl. Ibsen P-Hus) som ligger like i nærheten. Husk å ta med din parkeringsbillett og få den stemplet i resepsjonen, da får du 20 % rabatt på parkeringen. Møtetilbud på overnatting Kr. 745,- pr. natt, bestill evt. via [birgit@p-hotels.no](mailto:birgit@p-hotels.no) og si hvilket møte det gjelder.

**Vel møtt alle sammen !**