

Den rene (føde)vare

Rådet for Bedre Hygiejne inviterer igen til konference - denne gang med fokus på en af de mest almindelige og alligevel vanskeligste områder inden for hygiejne - fødevarerhygiejne.

Rene fødevarer er et krav og et ønske for alle fra privat til professionel - om det som forbruger eller fisker, patient eller producent, kok eller køkkenskriver, detailhandel eller datorytter. Spørgsmålet er naturligvis, hvordan vi sikrer den optimale sikkerhed og tryghed i en fødevareresektor og demografi, der præges af alt fra ændrede spisevaner, rejsemønstre, resistensproblematikker og klimaforandringer?

Dagen byder på en række centrale oplæg inden for tre temaer. Vi håber og forventer aktiv deltagelse og en spændende dialog.

Praktiske detaljer

Deltagergebyr for medlemmer er 995,- ekskl. moms pr. person.

Gebyr for ikke-medlemmer er 1.395,- ekskl. moms.

Sted: KU LIFE, Festauditoriet,

Bülowsvej 17, 1870 Frederiksberg.

På dagen vil der være mulighed for virksomhedsstande.

Sæt kryds i kalenderen og tilmeld dig/jer - gerne pr.

mail til raad@bedrehygiejne.dk

Læs mere på www.bedrehygiejne.dk.

Program - 8. februar 2012

8.30-9.30 Indskrivning

- 9.30 Velkomst og introduktion
Formand Susanne Knøchel
- 9.35 Ren besked og rene varer
Orla Hav, fødevarerordfører (S)
- 9.45 Moderne fødevarer - moderne problemstillinger
Professor Mogens Lund, Fødevarøkonomisk Institut, KU
- 10.00 Safer Food Better Business - an innovative HACCP development case
Dr. Kevin J. Kane, Salford Business School
- 10.40 Pause

Tema 1 - ny viden og samarbejde

- 11.00 En sundhed i Danmark
Instituddirektør (konst.) Jørgen Schlundt, DTU Fødevarerinstitutionen
- 11.20 Fødevarerhygiejne - udviklinger og udfordringer
Formand Susanne Knøchel, Professor v. Institut for Fødevarerforskning, KU
- 11.40 Fra jord til bord - fra samfund til hospital
Overlæge Hans Jørn Kolmos, Odense Universitetshospital
- 12.00 Spørgerunde tema 1
- 12.15 Frokost

Tema 2 - erfaring, erkendelser og innovation

- 13.15 Antibiotikareduktion i landbruget - en indsats i praksis
Dyrlæge Jan Dahl, Chefkonsulent Landbrug & Fødevarer
- 13.30 VTEC - på sporet af en dræber
Epidemiolog Luise Müller, Statens Serum Institut
- 13.45 Nye veje med ny teknologi
Dairy Engineer Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
- 14.00 IT i hygiejnens tjeneste
Udviklingskonsulent Anne-Katrine Reintoft, VIFFOS
- 14.15 Spørgerunde tema 2
- 14.30 Pause

Tema 3 - uddannelse og læring

- 15.00 Stærke kompetencer i de rigtige rammer
Uddannelseskonsulent Gerda K. Thomassen, Kost- og Ernæringsforbundet
- 15.20 Haves: Udfordringer - Ønskes: Uddannelse og efteruddannelse
Områdechef Hans Gustav Christensen, UCR Slagteriskolen
- 15.40 Morgensdagens ledere i køkkenet
Uddannelsesleder Maria Kirk Exner, Hotel- og Restaurantskolen
- 16.00 Spørgerunde tema 3
- 16.15 Afslutning - og Tak for i dag