

## Fokus på processhygien i livsmedelsindustrin

Processhygien i livsmedelsindustrin har stor betydelse för både produktsäkerhet och lagringsstabilitet. Även om orsaken till livsmedelsburna sjukdomsutbrott inte alltid är känd har studier gjorts som visar att en stor andel är orsakade av återinfektion. Återinfektion med produktförstörande mikroorganismer kan förkorta produktens hållbarhetstid.

### Syfte

Att få kunskap och inspiration kring:

- Möjliga vägar till förbättrad processhygien
- Vikten av hygienisk design i livsmedelsindustrin
- Hantering av specifika faror såsom allergener
- Möjligheter att utvärdera rengöring
- Hur man kan följa spridningsvägar och åtgärda problem

Under dagen pågår en utställning som du kan besöka i pauserna. Meddela oss om du vill ha en utställarplats för 4 800 kr (inklusive en deltagaravgift).

### Målgrupp

Vi vänder oss till dig som arbetar med kvalitet och livsmedelssäkerhet inom produktutveckling och produktion.

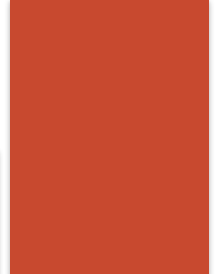
Avgift och anmälan: 3 800 kr exkl. moms, medlem 2 900 kr inkl. lunch och fika. Sista anmälningsdag är 19 augusti. Anmäl dig på [www.sp.se/conffood](http://www.sp.se/conffood).

För närmare upplysningar kontakta:

Pernilla Arinder, [pernilla.arinder@sp.se](mailto:pernilla.arinder@sp.se) tel: 010-516 66 12 eller  
Carina Gatzinsky, [carina.gatzinsky@sp.se](mailto:carina.gatzinsky@sp.se), tel: 010-516 67 22.

Mer information hittar du på [www.sp.se/conffood](http://www.sp.se/conffood)

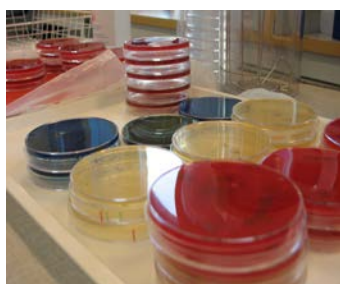
Program mm.>>>



## PROGRAM

15 september, SP Food and Bioscience Göteborg  
Frans Perssons väg 6

- 09.30 **Registrering**  
Kaffe/Te + utställning
- 10.00 **Processhygienens betydelse för säkerhet och hållbarhet**  
Pernilla Arinder och Birgitta Bergström, SP
- Hygienisk design och EHEDG Test Center på DTU**  
Gun Wirtanen, DTU
- Hantering av allergener i HACCP**  
Richard Karlsson, SP
- 12.00 **Lunch + utställning**
- 13.15 **Hur kan man utvärdera rengöring?**  
Birgitta Bergström, Lars Hamberg, Carin Hagsten, Mikael Kjellin SP
- 14.45 **Kaffe + utställning**
- 15.30 **Bedömning av spridningsvägar i processmiljö**  
Anders Christiansson, LRF mjölk  
Pernilla Arinder, SP
- Spåra återinfektionen- Felsökning**  
Birgitta Bergström, SP
- 16.30 Avslutning



ANMÄL DIG PÅ  
[www.sp.se/conffood](http://www.sp.se/conffood)



