

LISTERIA KONTROLL 2025

STORD HOTELL, 12. NOVEMBER, STORD

PROGRAM

09:30 -10:00 Registrering/Kaffeservering

10:00-10:15 Velkommen og praktisk info

10:15-10:45 Endring av næringsmiddelhygieneforskriften, forordning (EF) 2073/2005 om Listeria monocytogenes i spiseferdig mat (Inger Djuve Aanderaa, Seniorinspektør, Seksjon matproduksjon sør, Mattilsynet)

10:45-11:15 Prøvetakingsutstyr for produksjonsmiljø (John Michael Berge Vatnelid, Produktspesialist, Lavendel Hygiene AS)

11:15-11:45 Nøkkelen til å forebygge og eliminere Listeria i matproduksjonsmiljøer (Even Heir, Seniorforsker, Nofima AS)

12:00-13:00 Lunsj

13:00-13:30 Når kjemien stemmer - effektiv rengjøring mot Listeria i praksis (Christer Aastvedt, Salgs og Markedssjef, Hygienegruppen AS)

13:30-14:00 Kartlegging og forebygging av Listeria - en risikobasert tilnærming til kontroll (Agnethe Selvik, avdelingsleder Bergen, Hygienegruppen AS)

14:00-14:15 Kaffepause

14:15-14:45 Nytt regelverk når det gjelder Listeria og innhold av Listeria ved siste holdbarhet (Olaug Taran Skjerdal, Seniorforsker, Veterinærinstituttet)

14:45-15:15 Listeria-resultater raskt og nøyaktig, hva er mulig? Hva krever prøvetaking i et produksjonsmiljø i henhold til ISO 18593 standarden av oss? (Justa Sirvaintyte, avdelingsleder Stord, Alex Stewart International Norge AS)

15:15-15:30 Oppsummering av dagen