

Invitation til NOFA netværksmøde d. 22. marts 2018 kl. 10-15

Teknologisk Institut, Food Diagnostics Aps og DHI Danmark glæder sig til at byde velkommen til netværksmøde i Netværk Omkring FødevareAllergener – NOFA.

Denne gang fokuserer vi på risikovurdering. Vi skal høre om, hvordan Tulip har arbejdet med allergenstyring og hvordan kvalitetsafdelingen har brugt Vital til at beregne indhold af utilsigtede indhold af allergener og efterfølgende lave risikovurdering. Vi skal også høre om, hvordan allergener indarbejdes i den almindelige HACCP-plan.

Program for NOFA netværksmøde d. 22. marts 2018.

10:00 – 10:10	Velkommen
10.10– 11.10	Allergenstyring og brug af Vital til risikovurdering af allergener ved Mette Agertoft Larsen, Tulip Food Company A/S <ul style="list-style-type: none"> • Vital som værktøj til risikovurdering af utilsigtede indhold af allergener • Allergenstyring og udfasning af allergener fra produktionen • Spørgsmål
11:10 – 12.30	Praktisk opgave, hvor vi bruger Vitals metode til risikovurdering af utilsigtet indhold af allergener ved Inger Olesen, Teknologisk Institut <ul style="list-style-type: none"> • Gruppearbejde • Gennemgang af løsningsforslag
12.30 – 13.15	Frokost
13.15 – 14.15	Indarbejdelse af allergener i HACCP-planen ved Helle Buchardt Boyd, DHI Danmark <ul style="list-style-type: none"> • Farevurdering • Risikovurdering • Risikohåndtering • Allergenpolitik • Spørgsmål
14.15 – 14.25	Pause med kaffe og kage
14.25 – 14.55	Sidste nyt om allergener ved Inger Olesen, Teknologisk Institut
14:55 – 15:00	Tak for i dag <ul style="list-style-type: none"> • Afrunding • Næste NOFA-møde

Tidspunkt: Torsdag d. 22. marts 2018 fra 10-15

Tilmelding Senest d. 8. marts 2018 til ino@teknologisk.dk

Adresse: Teknologisk Institut
Kongsvang Allé 29
Bygning 5, lokale 5.2.2
8000 Århus C

Pris Årskontingent koster 5500 dkk ekskl. moms; første møde koster 550 dkk ekskl. moms.

Kontakt Inger Olesen, 7220 1884, ino@teknologisk.dk