

# INNKALLING TIL ÅRSMØTE I MIKRO 2018

Sted: Thon Hotel Opera, Oslo

Tid: Torsdag 18. oktober kl.15:50

Saksliste:

1. Godkjenning av innkalling.
2. Valg av ordstyrer og referent.
3. Valg av to personer til underskriving av referat.
4. Årsberetning.
5. Regnskap 2017.
6. Fastsettelse av medlemskontingent.
7. Budsjett 2019.
8. Valg.
9. Innkomne forslag.

**Frist for innsending av saker til styret: 18. september 2018.**

Saker/forslag kan sendes til et av styrets medlemmer som står nederst på siden. Innkomne saker blir lagt ut på vår hjemmeside under knapp merket ”Årsmøte” en uke før årsmøtet avholdes.

Husbysjøen, 25/06-2018

Torill A. Vatn  
Leder MIKRO

## ÅRSBERETNING

Årsberetningen gjelder fra oktober 2017 til oktober 2018.

### Medlemmer:

Foreningen har 95 medlemmer pr. 18.10.2017.

Små laboratorier 1-5 ansatte på mikrobiologisk	71 stk
Store laboratorier > 5 stk	22 stk
Enkeltmedlemmer	2 stk

Medlemsantallet er økt med 7 siste år.

### I perioden 18.10.17 til 18.10.18 har styret bestått av:

Torill Aune Vatn – Leder (Kystlab AS avd. Fosen), Monica Berge Heggem – Nestleder (TINE Meieriet Tunga), Heidi Camilla Sagen-Ohren – Kasserer (Aquatiq AS), Tonje Aftret – Sekretær (Trondheim Kommune Analysesenteret), Amund Johnsen - Styremedlem (Labora AS, Bodø) og Hrafnhildur Eva Olafsdottir – Styremedlem (Eurofins AS, Måløy) og Marianne Økland – Observatør (Veterinærinstituttet, Oslo).

### Valgkomiteen har bestått av:

Eli Malvik (TINE Meieriet Elnesvågen), Solfrid Bjørkøy (Norsk Kylling AS, Støren) og Siv Barkald (Tine Meieriet Brumunddal).

### Revisorer har vært:

Line Minge, ØMM-Lab og Elsa Johansen, Tos-Lab AS.

**Styrets arbeid:**

Styret har arbeidet med planlegging av MIKRO-seminar som avholdes 17.-19. oktober 2018 på Thon Hotel Opera Oslo, samt forarbeid til seminar i 2019 som vil bli avholdt på Scandic Havet i Bodø 16.-18. oktober 2019.

Det er avholdt tre styremøter i perioden; to fysiske møter og ett telefonmøte.

Mye arbeid er gjort kontinuerlig mellom møtene via e-post og telefon.

Svein Emil Holm, Mjøslab AS, har bidratt med oppdateringer på hjemmeside og i Brønnøysundregisteret.

Årets seminar har følgende tema, basert på ønsker fra deltagere i 2017:

- **Introduksjon til patogene E. coli og STEC, deteksjon og karakterisering**
- **Hvordan reduserer vi antall mikrober best gjennom renhold og desinfeksjon?**
- **Hvorfor er det så mange kritiske temperaturer i matbransjen?**
- **Renkulturer, forsendelser og smittefare.**
- **Besøk på labmessa, LAB18**
- **Sporedannere**
- **Erfaringer med nye metoder på drikkevann**
- **Hygienisk design**
- **Bra mat. Hva forskningen forteller oss.**
- **Bakterier i matproduksjonsmiljøer: Hvorfor, hvem og har det noen betydning?**
- **Listeria i laks**
- **ISO 17025 og NA dok 57**
- **Vibrio spp i sjøvann og produkter**
- **Aeromonas i spiseklar mat**
- **På jakt etter trøndersk villgjær for bruk i ølbrygging**

Husbysjøen, 15.10.2018

Torill Aune Vatn