

Program for MIKRO Seminar 2018
17.-19. oktober,
Sted: Thon Hotel Opera, Oslo og LAB-18, Lillestrøm

ONSDAG 17. Oktober

Tidspunkt	Forelesning / Aktivitet	Foreleser
09:00-09:45	Registrering m/småservering og kaffe	
09:45-09:50	Åpning	
09:50-10:45	Introduksjon til patogene E. coli og STEC, deteksjon og karakterisering	Gro Johannessen og Camilla Sekse, VI
10:45-11:30	Hvordan reduserer vi antall mikrober best gjennom renhold og desinfeksjon?	Per Einar Granum, NMBU
11:30-12:30	Lunsj	
12:30-	Hvorfor er det så mange kritiske temperaturer i matbransjen?	Per Einar Granum, NMBU
- 13.15	Renkulturer, forsendelser og smittefare.	Per Einar Granum, NMBU
13:30	Avreise til LAB18 med felles busstransport	
14:00 – 17:00	LAB18 (retur gjøres på egenhånd)	
20:00	Middag	

TORS DAG 18. Oktober

Tidspunkt	Forelesning / Aktivitet	Foreleser
09:00-09:10	Praktisk informasjon	
09:10-10:20	Sporedannere	Cecilie From, Matbørsen AS
10:20-10:40	Pause	
10:40-11:30	Erfaringer med nye metoder på drikkevann	Bjørnar Skjemstad, Labora
11:30-12:30	Lunsj	
12:30-13:30	Hygienisk design	Stein Nikolaisen, Aquatig AS
13:30-14:00	Bra mat. Hva forskningen forteller oss.	Astrid Bjerkås, VI
14:00-14:20	Pause	Med servering
14:20-15:05	Bakterier i matproduksjonsmiljøer: Hvorfor, hvem og har det noen betydning?	Even Heir, Nofima
15:05-15:50	Listeria i laks	Trond Løvdal, Nofima
15:50 –	Årsmøte	
19.00	Festmiddag/aperitiff	

FREDAG 19. Oktober

Tidspunkt	Forelesning / Aktivitet	Foreleser
09.00-09.15	Praktisk informasjon	
09.15-10.00	ISO 17025 og NA dok 57	Hilde Ulvatne Marthinsen
10.00-10.45	Vibrio spp i sjøvann og produkter	Bjørn Tore Lunestad, NIFES
10.45-11.30	Pause med utsjekk	
11.30-12.20	Aeromonas i spiseklar mat	Anita Nordeng Jakobsen, NTNU
12.20-13.00	På jakt etter trøndersk villgjær for bruk i ølbrygging	Anita Nordeng Jakobsen, NTNU
13.00-14.00	Lunsj	
14.00	Avreise	

Mikro gjør oppmerksom på at endringer i programmet noen ganger kan skje.