

**Program for MIKRO Seminar 2024,
22.-23.oktober, Thon Partner Hotel Norge, Kristiansand**

TIRSDAG 22. Oktober

Tidspunkt	Forelesning / Aktivitet	Foreleser
08:45-09:15	Registrering m/servering og kaffe	
09:15-09:30	Leverandørutstilling	
09:30-09:30	Åpning	
09:30-10:00	Sporedannere i melk	Marina Aspholm, NMBU
10:00-10:30	Bacillus cereus	Dorota Dynda, Tine
10:30-11:00	Pause med leverandørutstilling	
11:00-11:30	Drikkevannsforskriften, aktuelle kampanjer	Eli Marie Thompson, Mattilsynet
11:30-12:30	Lunsj	
12:30-13:00	Nytt fra NA	Alice Refsnes, Norsk Akkreditering
13:00-13:45	Avfallshåndtering på lab	Tore Havellen, Oslo Universitetssykehus
13:45-14:15	Risikoanalyser	Monica Hagen, Nemko Norlab
14:15-14:45	Pause med leverandørutstilling	
14:45-15:15	How could metagenomics help the food industry to improve their process	Katleen Vranckx, BioMerieux
15:15-15:45	Mikrobiologisk kontroll og oppfølging av «Kremen av Iskrem»	Bård Schefte, Hennig-Olsen Is
15:45-16:15	Årsmøte	
19:00	Festmiddag med aperitiff på hotellet	

ONSDAG 23. Oktober

Tidspunkt	Forelesning / Aktivitet	Foreleser
09:00-09:15	Praktisk informasjon	
09:15-09:45	Listera, caser/funn	Taran Skjerdal, Veterinærinstituttet
09:45-10:15	Sammenliknende Laboratorieprøvinger og Sertifiserte Referansematerialer – beste praksis for laboratoriet	Nina Skammelsrud, Eurofins
10:15-10:45	Pause med leverandørutstilling	
10:45-11:30	Hygiene, vask, utfordringer i industri	Stein Nikolaisen, Aquatic
11:30-12:30	Lunsj	
12:30-13:00	SpectralBlue, blått lys til desinfisering	Michel Schmidt, LED Tailor-Labolytic
13:00-13:45	Legionella, prøveuttak og utfordringer	Lisbeth Brevik Blengsli, Zewo
13:45-14:15	Pause med leverandørutstilling	
14:15-14:45	Ergonomi på lab	Rune Holte, Sykehuset Kristiansand
14:45-15:00	Avslutning	