

”Säkra livsmedel från jord till bord”

Ett symposium om livsmedelssäkerhet

EHEC?

Salmonella?

Matförgiftning?

”Inte hos mig!”

Ökade och samordnade
krav på livsmedels-
säkerhet inom hela EU

Vad säger de nya
direktiven som gäller
från årsskiftet?

Vilka krav ställs på mig
som hanterar livsmedel?

Fredagen den 14 oktober
Universitetsaulan,
Vasaparken, Gbg

Arrangör:



VÄSTRA GASTRONOMISKA
AKADEMIN

i samarbete med:

 **Electrolux**
Professional



LIVSMEDELS
VERKET



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN



GÖTEBORGS
UNIVERSITET

”Säkra livsmedel från jord till bord”

Några röster om livsmedels-säkerhet:

*Leif Mannerström,
Rest. Sjömagasinet:*

- man skall kunna gå på restaurang och veta att hygien i kök och tillagning är perfekt.
- samma regelverk och skyddsnät för kunder oavsett var man blir serverad

*Birgitta Rasmusson,
Chef ICAs Provkök:*

- regelverket och förordningarna skall kunna omsättas i ett njutbart resultat

*Stefan Holmström,
Restauratör:*

- i en restaurang vill man självklart arbeta i ett rent kök

*Stefan Grynge,
Restaurangskolan i
Skövde:*

- livsviktigt med livsmedelssäkerhet.

Den 1 januari 2006 träder de nya EG-förordningar om hygien och kontroll av livsmedel i kraft som EU's jordbruksministrar och EU-parlamentet antog förra året. Dessa kommer inte att omarbetas till nationella föreskrifter utan gäller direkt inom hela EU.

Västra Gastronomiska Akademin arrangerar ett symposium om livsmedelssäkerhet inom livsmedelssektorn för storkökssektorn (offentlig och privat), personalrestauranger, lokala livsmedelsproducenter, Miljö och hälsoskyddskontoren, storkökskonsulter, m.fl.

De nya reglerna är resultatet av en översyn för att samordna, förenkla och uppdatera befintliga EG-regler för hygien och kontroll av livsmedel och att samtidigt förbättra säkerheten för konsumenten. De nya förordningarna ersätter ett tjugotal EG-direktiv från 1964 och framåt.

Det kommer att bli generella regler som täcker alla sektorer och led i livsmedelskedjan. Nu kommer också ansvarsfördelningen mellan företagen och tillsynsmyndigheter att bli tydligare.

Arbetet på de nya förordningarna bygger vidare på den grund som lades 2002 i en EG-förordning om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning. För att få en helhetssyn i fråga om säkra livsmedel utgår man från hela livsmedelskedjan, m.a.o. ”från jord till bord”.

I den nya förordningen om kontroll vidgas helhetsperspektivet ytterligare och omfattar djurskydd, djurhälsa, foder och livsmedel, vilket medför att både Djurskyddsmyndigheten, Jordbruksverket och Livsmedelsverket involveras på olika sätt.

Symposiet inriktar sig särskilt på de senare leden i livsmedelskedjan samt de kontrollfunktioner som förväntas finnas hos företagen

Några av nyheterna;

- I de nya hygienförordningarna tydliggörs företagets ansvar för att livsmedlen är säkra
- Företagarna skall följa fastställda regler i fråga om hygien (god hygienpraxis) och göra upp kontrollplaner som bygger på HACCP-principer.
- De nya reglerna är – i jämförelse med befintligt regelverk – mer inriktade på de mål som ska nås och ger företagen möjlighet att välja olika vägar för att uppnå målet; säkra livsmedel.
- I vissa fall är de nya reglerna flexibla och kan anpassas efter lokala förutsättningar.
- Kontrollförordningarna innebär så stora ändringar i inriktningen att man kan tala om ett paradigmskifte.

"Det handlar om säkerhet på tallriken"

Ett symposium om säkerhet inom livsmedelssektorn.
Fredagen den 14 Oktober 2005, kl. 8.00-17.00
Universitetsaulan, Vasaparken, Göteborg,

Seminariedagen avslutas med en riklig skaldjursbuffé
organiserad av Akademin vänförening

PROGRAM

- 8.00 - 9.00 Registrering.
Bergstrands kaffe och frukostbulle från
Steinbrenner & Nyberg.
- 9.00- 9.10 Seminariet öppnas, presentation av dagen,
Birgitta Rasmusson och Carina Hansson,
Præses resp. ledamot i V:a Gastronomiska Akademin
- 9.10-12.15 Föreläsningar:
- Introduktion av *Prof. Ann Sofie Sandberg,*
 - Mikrobiologiska hälsorisker
Lars Magnus Olovson, veterinär,
 - Sverige och EU's nya lagstiftning
Niklas Ekman, Statsinspektör, Livsmedelsverket
 - Egenkontroll och praktisk tillämpning,
Länsveterinär Ingrid Eilertz
- 12.30-14.00 Buffélunch och kaffe.
- 14.00-15.30 Föreläsningar:
- Logistiken i köket,
Inge Dahlgren, Innovative Products AB
 - Praktisk tillämpning i köket
Torbjörn Nilsson, Electrolux Professional AB
 - Hur kan man använda tekniken i köket,
Anders Holte, ICU Scandinavia AB
- 15.00-17.00 Mingel & smakprover bland Electrolux lösningar
för säker mathantering.
-
- 19.30-00.00 Skaldjursbuffé i rustik och genuin Göteborgsmiljö.

Om föreläsarna:

Ann Sofie Sandberg
är professor i Livs-
medelsvetenskap vid
Chalmers Tekniska
Högskola

Lars Magnus Olovson
veterinär vid Försvars-
maktens sjukvårds-
centrum, har bl.a. gett
ut "Handbok i preventiv
medicin och miljöskydd"

Niklas Ekman
statsinspektör på Livs-
medelsverket, expert
på EUs nya regler om
hygien och kontroll i
livsmedelskedjan.

Ingrid Eilertz
är länsveterinär och chef
för Veterinärenheten vid
Länsstyrelsen, Västra
Götaland

Inge Dahlgren
Kökskonsult för storkök,
Innovative Products AB

Torbjörn Nilsson
Executive Chef, Customer
Training hos Electrolux
Professional AB

Anders Holte
VD och grundare av
ICU Scandinavia AB,
verksamma inom
trådlös HACCP-teknik

Pris: Föreläsningar: 800:- inkl. lunch och kaffe.
Skaldjursbuffé 500.- inklusive allt.

Anmälan: Per fax eller Akademin hemsida (v.g. se sid. 4)
senast onsdagen den 12 oktober 2005.



Anmälan

ANMÄLAN till symposiet
”Säkra livsmedel från jord till bord”
fredagen den 14 oktober 2005
i Universitetsaulan, Vasaparken, Göteborg.

ANMÄLAN görs enklast via formulär på Västra
Gastronomiska Akademiens hemsida: www.vgak.info
eller till faxa denna sida till: 031 - 20 78 40
senast onsdagen den 12 oktober 2005.

FRÅGOR och presskontakter hänvisas till Akademiens sekreterare
Alf Carlsson: alf.carlsson@vgak.info eller tel. 0708 - 20 78 40

Vi anmäler härmed personer till **SYMPOSIET** den 14 oktober
à SEK 800:- / person.

Vi anmäler härmed personer till **SKALDJURSBUFFÉN** den 14 oktober
à SEK 500:- / person.

Fakturan skickas till:

Namn:

Företag:

Adress:

Postnr:

Postadr.:

E-mail:

