

Hygiejnisk design – Minimerer udfordringer



Hvad betyder tidlig involvering af hygiejnisk design i den teknologiske udvikling af procesudstyr til fødevareindustrien for fødevaresikkerhed, fødevarehygiejne og rengøring?

Kravene til fødevaresikkerhed bliver større og større, men et stærkt samarbejde imellem industri, virksomheder og forskning giver den bredde og viden der er nødvendig for udvikling og en konkurrencemæssig fordel.

Arrangementet er en unik mulighed for at blive opdateret på sidste nye viden fra forskeren og industrien og hvordan begge har gavn af samarbejdet.

Arrangementet er gratis

men tilmelding er nødvendig på mail til lihol@food.dtu.dk. Der opkræves et no-show-fee på 300 kr. ved udeblivelse, uden afbud senest to dage forinden afholdelse.

6. april 2016
Klokken 13.00-16.30

Sted

Danmarks Tekniske Universitet
Anker Engelunds Vej 1, indgang 101A
Mødecenteret lokale 1
2800 Kgs. Lyngby

13.00 - **Registrering og kaffe**

13.20 - **Velkomst og introduktion** v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen DTU Fødevareinstituttet

13.30 - **Listeria er overalt, men kan styres** v/ Professor Lisbeth Truelstrup Hansen DTU Fødevareinstituttet

13.50 - **Transportbånd med fokus på hygiejnisk design** v/ lektor Gun Wirtanen DTU Fødevareinstituttet

14.10 - **Test af åbent udstyr** v/ testmanager Henrik Ebbe Fallesen DTU HDC/IPU

14.30 - **Pause og netværk med smagsprøver på DTU Bryghus eget brygget øl**

15.00 - **NGI om "knowledge sharing" i Industrien** v/ Sales Manager Niels Vindsmark NGI

15.20 - **Fokus på hygiejnisk design vil gøre en forskel** v/Senior Product Manager Rene Holm Blücher

15.40 - **Erfaring, viden og samarbejde vil give en styrke til rengøringsprocessen i fødevareindustrien** v / Direktør Kim Petersen Food Safe A/S

16.00 - **Paneldebat** v/ Daglig leder af Staalcentrum Alan Friis

16.30 - **Afrunding** v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen DTU Fødevareinstituttet

