

FOOD SAFETY UPDATE

22 MAJ 2025

Program

09.00-09.30

Registrering och fika

09.30-9.45

Välkomna till Food Safety Update

Magnus Bergström och Rikard Hellqvist,
Bergström & Hellqvist AB

09.45-10.15

**Omvärldsspaning - återkallelser,
matbedrägerier, livsmedelsburna
utbrott och klimateffekters påverkan
på livsmedelssäkerhet**

Magnus Bergström och Rikard Hellqvist,
Bergström & Hellqvist AB

10.15-10.45

**Hur minskar vi klimatbelastande svinn
utan att riskera livsmedelssäkerheten?**

Ingrid Strid, SLU

10.45-11.00

Paus

11.00-11.30

**Omformningen av svenska
salmonellakontrollen på gris och nöt -
möjligheter och risker**

Cecilia Hultén, SVA

11.30-12.00

**Övervakning av patogena mikroorganismer
i avloppsvatten - möjliga tillämpningar i
livsmedelskedjan**

Sofia Persson, SLU

12.00-13.30

Lunch

13.30-14.00

**Biofilm i livsmedelsindustrin – ett
multidisciplinärt forskningsområde**

Birgitta Svensson, Tetra Pak

14.00-14.30

**Mögel och mögeltoxiner - vilka är
riskerna och hur bör de hanteras?**

Åsa Svanström, Livsmedelsverket

14.30-15.00

Paus

15.00-15.45

**PFAS – konsekvenser för konsumenter
och livsmedelskedjans aktörer**

Mattias Öberg, KI

15.45-16.30

**Allergener - riskvärdering, gränsvärden
och kommande lagstiftning**

Martina Görnebrand, Livsmedelsverket

16.30-17:00

Summering av dagen

Magnus Bergström och Rikard Hellqvist,
Bergström & Hellqvist AB

17.00

Buffé och mingel