

# Invitation til konference

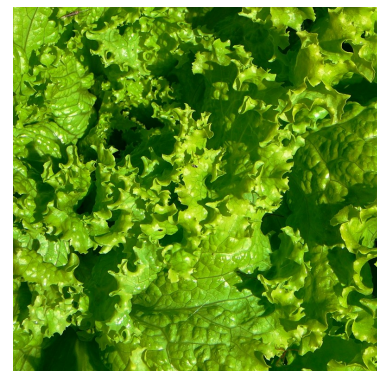
## Styr på fødevarerikkerhed – ny viden og fremtidens IT værktøjer i storkøkkener

Konference på University College Sjælland  
Ernæring og Sundhed, Ankerhus, Slagelsevej 70-74, 4180 Sorø, Multisal D002  
Torsdag d. 30. maj 2013 kl. 8.45-15.30

### Program:

#### 1. session:

- 08:45 **Registrering, kaffe, te og brød**
- 09:15 **Velkomst og introduktion:** Fødevarerikkerhed og udfordringer i storkøkken v/ professor Susanne Knöchel, Institut for fødevidenskab, KU
- 09:25 **Visioner for fødevarerikkerhed i storkøkkener** v/ institutleder Bjarke Bak Christensen, Institut for fødevidenskab, KU
- 09:40 **Hvornår bliver den kolde produktion kritisk?** v/ udviklingskonsulent Birgitte Sterup Hansen, EASJ/VIFFOS
- 10:00 **Mikrobiologisk sikker smørrebrøds- og sandwichproduktion med IT** v/ seniorforsker Tina Beck Hansen, DTU Fødevidensinstituttet
- 10:25 **Brug af IT-værktøj til styring af den kolde produktion** v/ udviklingskonsulent, Heidi Friis Hansen, EASJ/VIFFOS
- 10:45 **Pause**
- 11:05 **Ny viden om opvarmning og køling** v/ professor Susanne Knöchel, Institut for fødevidenskab, KU
- 11:30 **Arbejdsgange i storkøkkener - hygiejneudfordringer** v/ lektor Anette Kamuk, UCSJ/VIFFOS
- 11:50 **IT og hygiejneadfærd i et ledelsesperspektiv** v/ lektor Christian Coff, UCSJ/VIFFOS
- 12:10 **IT og hygiejneadfærd i et læringsperspektiv** v/ lektor Pia Højbjerg, UCSJ/VIFFOS
- 12:30 **Plenumdebat om IT som kommunikationsværktøj** v/ adjunkt Rikke Højer, UCSJ/VIFFOS
- 13:00 **Frokost i kantinen**



#### 2. session:

- 13:45 **Erfaringer med IT værktøjer i offentlige storkøkkener** v/Emma Peyron, Københavns Madhus
- 14:00 **Udfordringer og muligheder for nye IT værktøjer i udespisebranchen** v/ fødevarerchef Tine Skriver, Horesta
- 14:15 **Nye IT-værktøjer set med Fødevarerstyrelsens øjne** v/ dyrlæge Niels Ladefoged Nielsen, Fødevarerstyrelsen
- 14:30 **Kaffe og kage**
- 14:45 **Paneldebat om fremtidens IT værktøjer i storkøkkener** v/ Bjarke Bak Christensen: Paneldebatere: Emma Peyron, Tine Skriver, Niels Ladefoged Nielsen, Susanne Knöchel og Anette Kamuk
- 15:30 **Afrunding og tak for i dag** v/ institutleder Bjarke Bak Christensen



Konferencen henvender sig til ledere og ansatte i offentlige/private køkkener, herunder udespisebranchen, forskere, undervisere og studerende samt myndigheder og virksomheder inden for madproduktion, hygiejne og fødevarerikkerhed.

Prisen pr. deltager er 500 kr. Studerende 250 kr. Tilmelding sker via Iben Humble Kristensen, [ihk.viffos@ucr.dk](mailto:ihk.viffos@ucr.dk), senest d. 16. maj 2013. Send en mail med navn, titel og arbejdssted ved samtidig indbetaling til Danske Bank reg. nr: 0216, konto nr: 4069044336. Betalingen mærkes "32977 og deltager navn". Mere info om konferencen fås ved henvendelse til Anette Kamuk, [akm@ucsj.dk](mailto:akm@ucsj.dk)

# Baggrund og formål med konferencen

**Konferencen** præsenterer nyeste viden og udvikling indenfor anvendelsen af IT til forbedring af fødevareresikkerheden under forarbejdning af fødevarer og fremstilling af måltider i storkøkkener. Konferencen har fokus på to områder:

## 1. IT-værktøjer til beregning af bakteriel vækst

IT kan med RFID teknologi (Radio Frequency Identity) og matematiske modeller anvendes til at forudsige patogene bakteriers vækst i mad og fødevarer. IT redskaber bidrager til, at tilberedningsformer og procedurer på én gang øger fødevareresikkerheden og samtidig anviser de mest skånsomme tilberedningsmetoder. Kan IT værktøjerne – med fokus på kulinarisk kvalitet og sundhed – give nye muligheder for overvågning af fødevareresikkerhed under produktion, transport og servering af mad og måltider?

## 2. IT som redskab til intern kommunikation om fødevareresikkerhed

Via info-skærme og tablets kan viden om fødevareresikkerhed dagligt kommunikeres til medarbejdere. Dette kan øge interessen og vedligeholde medarbejdernes viden og kan være med til at sikre, at medarbejderne er orienteret om udviklingen på området. Kan redskaberne være med til at ændre arbejdsgange og hygiejneadfærd? Kan IT indgå i ledelsen af medarbejdere samt i forbindelse med håndtering af og læringen om fødevareresikkerhed?

På konferencen inddrages blandt andet resultater fra det netop afsluttede projekt e-Food om IT og fødevareresikkerhed. Projektdeltagerne anvender allerede IT værktøjer i flere uddannelsesforløb.

e-Food projektet er finansieret med tilskud fra GUDP under Fødevareministeriet. Såvel private som offentlige køkkener har stillet deres køkkener og medarbejdere til rådighed i projektet.

Se mere om e-Food projektet på [viffos.dk](http://viffos.dk), [ucsj.dk](http://ucsj.dk) og [easj.dk](http://easj.dk)

## Find vej til konferencen

[Hent kørselsvejledning bil, tog, bus](#)

Linket henviser til rejseplanen.dk



[Hent bygningsoversigt - UCSJ](#)

Konferencen finder sted i Multisal D002



## Projektdeltagerne

### VIFFOS - Videncenter for fødevarer og sundhed

UCSJ, ernæring og sundhed, Ankerhus og EASJ Campus Roskilde har gennem VIFFOS bidraget til projektet med kortlægning af produktion, temperaturforløb og arbejdsgange i større køkkener samt afprøvning og udvikling af RFID målere. VIFFOS har bidraget med faglig ekspertise inden for fødevareresikkerhed, hygiejneadfærd og kommunikation.

### DTU Fødevarerinstitutionen

DTU har bidraget med udvikling og validering af matematiske modeller og værktøjer. Disse kan bruges i praksis til at forudsige vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer og dermed understøtte produktionen af sikre måltider i storkøkkener.

### Institut for fødevidenskab, KU

Forskere fra KU har bidraget med projektledelse og ekspertviden inden for fødevareresikkerhed og hygiejne samt udvikling, afprøvning og analyse af testresultater og derigennem bidraget til at udvikle og validere matematiske mikrobiologiske modeller.

### Komply A/S (tidl. e-Smile)

Virksomheden har stået for udvikling af RFID målere til at måle temperaturforløb under produktion i storkøkkener. Komply har tilpasset de matematiske modeller og tekniske løsninger således, at de kan indgå i allerede eksisterende elektroniske egenkontrolprogrammer.

### Rådet for bedre hygiejne

Rådet har bidraget med input til planlægning af konferenceprogram.



**GUDP - Grønt Udviklings- og Demonstrations-Program** har ydet økonomisk støtte til projektet. Læs mere på [NaturErhvervstyrelsens website](#).