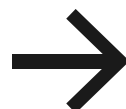


Program til konference om

Risikovurderinger og deres betydning

23. september 2022

- 9.00 **Velkommen**
v/ Instituttdirektør Christine Nellemann
- 9.10 **EFSA: Science for Safe Food**
v/ Executive Director Bernhard Url, EFSA
- 9.30 **Introduktion til dagens program**
v/ Afdelingschef Dorte Lau Baggesen
- 9.40 **Hvad er risikovurdering?**
v/ Professor Tine Hald
- 10.25 PAUSE
- 10.45 **Mikrobiologisk risikovurdering**
Præsentation af mikrobiologiske risikovurderinger med brug af værktøjer til bestemmelse af typen af sygdomsfremkaldende bakterier samt deres evne til at overleve eller vokse i fødevarer.
v/ Professor og forskningsgruppeleder Lisbeth Truelstrup Hansen
- 11.30 **Kemisk risikovurdering**
Præsentation af den mangeartede kemiske risikovurdering i DTU Fødevareinstituttet, samt gennemgang af praktiske udfordringer i vurderingerne med udgangspunkt i konkret eksempel.
v/ Seniorrådgiver Pelle Thonning Olesen
- 12.15 FROKOST



13.15

Eksempler på værktøjer

Risikovurdering er en videnskabelig disciplin, der forudsætter videnskabelige kvalifikationer at udarbejde. DTU Fødevareinstituttet har fokus på at formidle videnskabelige risikovurderinger i tilgængelige værktøjer, der ikke kræver forskningsbaggrund at anvende.

Mikrobiologisk risikovurdering: Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) forudsiger sikre produkttegenskaber (<http://fssp.food.dtu.dk>), og online værktøj SiTTi beregner sikker temperatur og tid for fødevarer (<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk>).

v/ Professor Paw Dalgaard

Genomisk Epidemiologi: Online værktøjer til analyse af sekvensdata fra mikroorganismer, Center for Genomic Epidemiology (<http://www.genomicepidemiology.org>).

v/ Professor og forskningsgruppeleder Frank Møller Aarestrup

Danish QSAR database: QSAR-computermødelles kan forudsige kemiske stoffers sundhedsskadelige virkninger. QSAR står for Quantitative Structure-Activity Relationship, Danish (Q)SAR Database (<https://qsar.food.dtu.dk/>)

v/ Forskningsgruppeleder Eva Bay Wedebye

13.45

Helhedsvurdering - risk-benefit vurdering

Præsentation af en ny type videnskabelig vurdering, hvor risiko sættes i relation til og afbalanceres med de gavnlige effekter af en given fødevarer, måltid eller kost.

v/ Seniorforsker og forskningsgruppeleder Morten Poulsen

14.15

Bæredygtighed versus risiko

Hvordan kan vi balancere bæredygtighed og risikovurdering, så uønskede miljø-, klima- og helbreds påvirkninger af en given fødevarer, måltid eller kost minimeres?

v/ Professor Tine Hald

14.45

PAUSE

15.00

Risikohåndtering på baggrund af risikovurdering

DTU Fødevareinstituttet udarbejder risikovurderinger, der danner grundlag for myndigheder og branchers risikohåndtering. Udvalgte aktører fortæller om, hvorledes de bruger de videnskabelige risikovurderinger, og hvilken betydning det har for deres arbejde.

Akademisk medarbejder Sandra Fisker Tomczyk, Fødevarestyrelsen

Kontorchef Magnus Løfstedt, Miljøstyrelsen

Chefforsker Lis Alban, Landbrug & Fødevarer

15.45

Opsamling og tak for i dag

v/ Institutdirektør Christine Nellemann