



INBJUDAN TILL SEMINARIUM 8 december

Antibiotikaresistenta bakterier i mat

– Är det ett problem och vad kan vi i så fall göra?

Måndagen den 8 december bjuder vi in till ett seminarium i Uppsala om antibiotikaresistenshotet ur ett livsmedelsperspektiv.

Vi ger dig läget i Sverige och i världen och diskuterar vad livsmedelsbranschen – producenterna och handeln – och myndigheterna kan göra.

På seminariet presenteras också färska resultat om antibiotikaresistenta, ESBL-bildande, bakterier i maten.

MÅLGRUPP I första hand livsmedelsbranschen; produktion, handel och berörda branschorganisationer. Vi håller till på Uppsala Konsert och Kongress, ett stenkast från Uppsala Centralstation.

FRÅGOR I FÖRVÄG Vid den avslutande paneldiskussionen har du chans att ställa frågor till myndigheternas, producenternas, handelns och konsumenternas representanter. Skicka gärna dina frågor i förväg till sara.johansson@slv.se.

ANMÄLAN Sista anmälningsdag är den **17 november**. För att få en bredd av representanter från olika organisationer behöver vi eventuellt begränsa antalet deltagare från samma organisation. Seminariet är gratis.

Anmälan gör du via länken www.sva.se/8dec. Observera att utebliven avanmälan debiteras med 500 kronor. Platserna är begränsade.

PROGRAM Se programmet på nästa sida.

Välkommen!



LIVSMEDELS
VERKET



STATENS
VETERINÄRMEDICINSKA
ANSTALT



Folkhälsomyndigheten

PROGRAM

- 09.00-09.30 **Registrering och kaffe**
- 09.30-09.40 **Inledning**
Livsmedelsverkets generaldirektör *Stig Orustfford* hälsar välkommen
- 09.40-10.10 **En värld utan antibiotika – ett troligt framtidsscenario?**
Folkhälsomyndighetens expert *Karin Tegmark-Wisell* ger oss en bild av antibiotikaresistensläget i Sverige och globalt, med fokus på s.k. ESBL-bildande bakterier
- 10.10-10.40 **Resistenta bakterier i mat – vad vet vi?**
Marianne Sunde från norska Folkhelseinstituttet om vad vetenskapen säger om antibiotikaresistenta bakterier (främst ESBL) och livsmedel
- 10.40-10.50 **Bensträckare**
- 10.50-11.35 **Finns ESBL-bildande bakterier i mat i Sverige? Kan maten göra oss sjuka?**
Folkhälsomyndighetens, Livsmedelsverkets och SVA:s projektledare presenterar färsk undersökningsresultat om resistenta bakterier i mat och risken att smittas via maten
- 11.35-13.00 **Lunch**
- 13.00-13.30 **Konsumenternas krav: Fräsch, hälsosam och miljövänlig mat – från företag som tar ansvar**
Ingela Stenson från konsultföretaget United Minds om aktuella mattrender
- 13.30-14.00 **Svårt att ta till sig ett smygande hot – hur kommunicerar vi risker med antibiotikaresistenta bakterier?**
Riskkommunikationsexperten *Britt-Marie Drottz-Sjöberg* från Norges tekniska-naturvetenskapliga universitet Trondheim om hur vi förhåller oss till olika slags risker och möjligheten att kommunicera komplicerade budskap som det om antibiotikaresistens
- 14.00-14.30 **Fika**
- 14.30-15.30 **Hur förebygger vi spridning av resistenta bakterier i livsmedelsbranschen?**
Paneldiskussion med företrädare för myndigheterna, livsmedelsproducenterna, handeln och konsumenterna
- 15.30-15.45 **Sammanfattning och avslutning**