



(U)ønsket kemi i fødevarer

Generalforsamling i Dansk Selskab for Miljøkemi

25. oktober 2007, kl. 17 - ca. 19.30

H. C. Ørsted Institutet, Universitetsparken 5, Auditorium 5

Fødevarer, hvordan ser det ud med dem, hvilke mere eller mindre skjulte bestanddele er der i dem, og er det nogle, der gavner os? Fødevarer kan indeholde forureninger - kemiske såvel som mikrobiologiske - men de kan også beriges med fx vitaminer og essentielle mineraler. Dette møde i Dansk Selskab for Miljøkemi sætter fokus på de ønskede og uønskede ingredienser i fødevarer.

Foreløbigt program

- Kl. 17.00 Velkomst ved DSfM
- Kl. 17.05 Generalforsamling
- Kl. 17.20 **"Berigelse af fødevarer"**, Niels Lyhne Andersen, Fødevareinstituttet
- Kl. 17.50 Pause
- Kl. 18.00 **"Risikovurdering af fødevarer"**, Niels Nielsen, SAS HMS
- Kl. 18.30 **"Chlorerede forbindelser i fisk fra Østersøen"**, Søren Sørensen, Fødevareregion Øst
- Kl. 19.00 Sandwich, øl og vand

Tilmelding senest d. 18. oktober på e-mail: dsfm@dsfm.dk. Mødet er gratis og alle interesserede er velkomne.

Dagsorden for generalforsamling

1. Valg af dirigent
2. Årsberetning over selskabets aktiviteter
3. Godkendelse af revideret årsregnskab
4. Valg af bestyrelsesmedlemmer
5. Fastsættelse af kontingent



6. Forslag til behandling

7. Evt.

Nye punkter til generalforsamlingens dagsorden skal være bestyrelsen i hænde senest d. 11. oktober (dsfm@dsfm.dk).