

# Födoämnesallergimöte

12 juni 2012, 09.30 - 15.00, Grand Hotel i Lund

## Agenda

9.30-10.00 **Ankomst, kaffe**

*I nätverket talar vi ofta om kontaminering, gränsvärden, analyser, märkning etc. och då med fokus på de senare leden (slutprodukt), men sällan med fokus på råvaror i de tidiga leden. Vad sker vid hantering till exempel vid sådd, skörd, transport, malning och lagring? Vilka regler gäller och vilket ansvar har tidigare led och slutkund? Är det endast slutkunden som ställer krav på renhet? Detta diskuterar vi tillsammans med Anders Falk och Carola Lindholm.*

10.00 **"Utsädesregler ur ett allergiperspektiv"**

**Anders Falk**, Jordbruksverket, berättar om utsädeslagstiftningen och vad som krävs när det gäller renhet i utsäde.

10.45 **"Vad händer från sådd till slutprodukt"**

**Carola Lindholm**, Lantmännen-AS Faktor, berättar om problem och fallgropar på vägen till "havre helt fri från gluten".

11.30 **Diskussion**

12.00 **Lunch**

13.00 **"Allergenhantering hos Orkla Brands"**

**Sofia C Lindgren**, Orkla Brands berättar om Orkla Brands riktlinjer för allergenhantering/styrning och ger exempel på faro-/riskbedömning av allergener.

14.00 **"Slutrapport från Nordiska kontrollprojektet om allergenmärkning"**

**Ulla Fäger**, SLV - ger oss de slutliga resultaten från den Nordiska kampanjen - märkning "Allergener - kan innehålla spår av"

15.00 **Nästa möte, fika**

15.15 **SLUT**

BE/ALK

**Parkering:**

Centralgaraget som ligger under *Hotel Lundia*. Priset per dygn i detta garage är ca.120:-. Man kan välja att köpa biljett nere i garaget alternativt i någon av hotellens receptioner.



Centralstationen - ca 200 m till Grand Hotell



Grand Hotell i Lund  
Bantorget 1  
22104 Lund  
046-280 61 00

**Bakgrund - föredragshållare:**

**Sofia C Lindgren**, Assistant Director Food safety & Consumer confidence i Orkla Brands. Arbetar med produktsäkerhet centralt och leder Orkla Brands arbete inom leverantörsbedömningar, gör revisioner av bolagen i företaget och av leverantörer, samt håller utbildningar inom produktsäkerhet.

Orkla Brands har haft centrala riktlinjer för allergihantering/styrning sedan 2004.

**Ulla Fäger**, arbetar på Livsmedelsverkets kontrollavdelning - gränskontroll och stödenheten. Hon arbetar i huvudsak med stöd åt den personal som utför revisioner (kontroller) på företag där Livsmedelsverket har kontrollansvar. Hon arbetar också med att utföra revisioner på huvudkontor.

**Anders Falk**, är agronomie doktor och docent i molekylär biologi och arbetar vid Jordbruksverket med frågor kring GMO, växtförädling och utsäde. Han har tidigare varit forskare i växtgenetik vid SLU. Forskningen har främst gällt växters interaktion med andra organismer såsom insekter och mögelsvampar.

**Carola Lindholm**, utvecklingschef på Lantmännen – AS faktor AB (lantmännens forsknings- och utvecklingsföretag), har stor kontakt med odlare och kontrollanter och drygt 10 års erfarenhet av arbete med hela kedjan, från sådd till produkt och kan berätta om problem och fallgropar på vägen till "havre helt fri från gluten".