

Födoämnesallergimöte

9 juni 2016, 09.30 - 15.00
Grand Hotel, Lund

Agenda

9.30 **Ankomst, kaffe**

10.00 **Presentation av program, föredragshållare och medlemmar**

10.15 **"Fri från mjölk och soja – Vad innebär det"**

Oatly deklarerar "Fri från mjölk och soja" Vad innebär det för Oatly och för våra konsumenter? Vad säger informationsförordningen 1169/2011? Hur säkerställer Oatly att våra produkter lever upp till påståendet?

Marie Björnsing, Oatly

11.30 **"Den viktiga mångfalden"**

Samband mellan bl.a. tarmflora och allergi

Caroline Linninge, Lunds Universitet

12.15 **Lunch**

13.15 **"Bra mat för alla - arbetet för ett Nationellt centrum för matöverkänslighet"**

Centrum för Allergiforskning, Astma- och Allergiförbundet och Livsmedelsföretagen har jobbat fram agendan och driver nu arbetet framåt.

Rikard Åsgård, Astma- och Allergiförbundet

14.00 **Workshop i höst?**

Diskussion inför att åter bjuda in Geert Houben, TNO och kalla till en workshop med berörda parter för att nå samförstånd om en bra modell för riskbedömning och riskhantering av allergener. Samt det senaste om hur läget för spår av märkning ser ut på EU-nivå.

14.50 **Nästa möte**

15.00 **Fika o nätverksmingel**

SLUT

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li



Presentation av föredragshållare:



Marie Björnsing - kvalitetschef på Oatly. Marie är kemiingenjör i botten med inriktning på livsmedel och arbetade under många år med kvalitet och produktutveckling inom bioteknikbranschen. Hon har arbetat med kvalitet på Oatly sedan våren 2007, då hon började på laboratoriet. Marie tycker att det är en fördel att lära känna verksamheten från grunden, vilket hon har haft mycket glädje av under sitt fortsatta arbete med att driva kvalitetssäkring, produktsäkerhet och problemlösning inom Oatly. Marie är värderingsstyrd och brinner för att utveckla verksamheten från fokus på produktkvalitet till kvalitet i alla processer med fokus på värdeskapande både för Oatly, kunder och konsumenter, genom bland annat ständiga förbättringar. Sedan februari 2015 har hon glädjen att ansvara för att leda, driva och utveckla kvalitet och miljö inom Oatly.



Caroline Linninge - biträdande universitetslektor och docent i nutrition vid institutionen för livsmedelsteknik på Lunds Tekniska Högskola.

Caroline är mikrobiologi och disputerade 2011 på en avhandling om tarmens bakterieflora med fokus på den tidiga floran och dess koppling till vår hälsa. Hon arbetar nu vidare inom detta område genom studier med bland annat mervärdesmat, s.k. functional foods, i syfte att motverka t.ex. fettlever, metabola syndromet och stress.

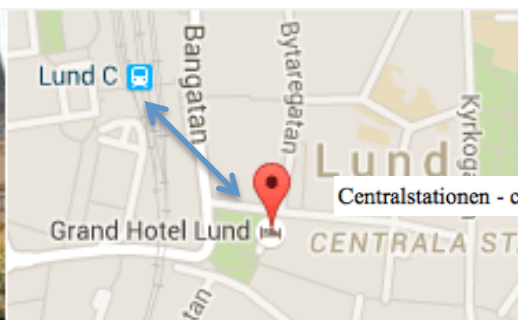
Caroline undervisar i såväl grundläggande mikrobiologi som på avancerad nivå t.ex. i form av en kurs i probiotika.



Rikard Åsgård - Projektledare Bra mat för alla samt ombudsman för mat, konsument och utomhusmiljö på Astma- och Allergiförbundet

Mer: <http://astmaoallergiforbundet.se/tryggare-mat/bra-mat-for-alla/>

Grand Hotel i Lund



Centralstationen - ca 200 m till Grand Hotell