

Födoämnesallergimöte

13 juni 2013, 09.30 - 15.00, Grand Hotel i Lund

Agenda

9.30-10.00 **Ankomst, kaffe**

10.00 **"Challenges of allergen risk management in the food supply chain"**

Rachel WARD, r.ward consultancy limited

Rachel har bl.a. bidragit med "Root Cause Analysis of Allergen Incidents" som ingår i FoodDrinkEurope Guidance on Food Allergen Management

11.15 **"Samarbete över disciplin- och sektorsgränser ger framgångar för allergiforskning"**

Esther Edlundh-Rose, fil.dr., Centrum för Allergiforskning, Karolinska Institutet, Stockholm, berättar om mervärdet av ett samlat allergiforskningscentrum och vad man kan åstadkomma när man jobbar i stora nätverk.

12.00 **Lunch**

13.15 **"SärNär produkter, Spår av... märkning samt provtagning"**

Ulla Fäger, SLV

14.15 **"Faktorer som kan inverka på och förvärra en allergisk reaktion"**

Anne-Li Karlsson, AllergiKompetens

14.45 **Nästa möte, fika**

15.00 **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

Presentation av föredragshållare:

Dr Rachel Ward is an independent risk management consultant, specialising in food safety and regulatory affairs. She has more than 20 years' experience in international strategy and standards for the food chain, covering emerging issues, process contaminants, contaminants and food allergens to ensure effective consumer risk protection whilst enabling innovation and freedom to operate.

Rachel has a BSc (Hons) in Applied Biochemistry and gained a PhD from the University of Nottingham developing and studying *in vitro* toxicology models for predicting skin and eye irritancy and allergy, and managing *in vitro* testing programs for cosmetics and detergents industry clients. Since then, she worked within the PepsiCo international organisation for 15 years providing technical support to the food and beverages business through analytical services, regulatory compliance and labelling strategies, toy safety, food allergen and contaminants risk management and incident support, before becoming an independent consultant.

Esther Edlundh-Rose, fil.dr. arbetar vid Centrum för Allergiforskning (CfA) på Karolinska Institutet, Stockholm.

CfA är ett excellenscentrum vid Karolinska Institutet, med uppdrag att öka förståelsen för orsakerna till allergisk sjukdom och på så sätt förbättra sjukvården för patienter med allergier och annan överkänslighet. CfA initierar och stödjer multidisciplinär allergiforskning i samarbete mellan akademi, klinik och näringsliv. Esther har jobbat på CfA sedan 2012 med externa relationer och kommunikation.

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.

Anne-Li Karlsson, har en bakgrund som kemist/molekylärbiolog och har arbetat med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999. Först inom allergenforskning på SIK i Göteborg, där hon bl a studerade processers inverkan på allergener. Därefter som konsult i det egna företaget AllergiKompetens, där hon erbjuder utbildningar, gör utredningar, ger rådgivning och tillhandahåller information inom området födoämnesallergi/-allgener samt koordinerar två allerginätverk.