

Välkommen till en Allergidag

med fokus på

internationell samsyn när det gäller riskhantering

Communication
Collaboration
Consensus

Den **27 oktober** anordnar vi i Födoämnes-allerginätverket en öppen Seminarie- och Workshop-dag med fokus på samsyn gällande referensdoser och riskhantering. På Scandic Continental i Stockholm

Varför gör alla olika? Varför händer inget? Varför får vi inga klara besked från EU?

Det har förekommit flera aktiviteter det senaste året för att nå målet att få gemensam syn på riskhantering då det gäller allergener. Tex Food Drink Europe, en Europeisk workshop arrangerad av DG Sanco [Europeiska Kommissionen] och JRC-IRMM och liknande aktiviteter i samarbete med FARRP, USA. Vi har också VITAL som vi talat mycket om i nätverket. Vi är på väg mot en harmoniserad syn på riskbedömning och riskhantering av allergener i livsmedel men när kommer den, nu har vi väntat lääääange.

Under dagen kommer vi att informera om dessa aktiviteter och försöka att lägga grunden för att den svenska livsmedelsbranschen deltar i processen för en samsyn, en samsyn som förhoppningsvis kan bli ett internationellt förhållningssätt och underlätta en säker handel med livsmedel.

Som experter inom området har vi bjudit in Geert Houben och Marty Blom från TNO, vilka varit ledande i arbetet med riskbedömning, referensdoser och portionsstorlekar.

Dr. Geert Houben - Principal Scientist with the Netherlands Organisation for Applied Scientific Research TNO



Dr. Marty Blom - Food Allergy risk assessor/portfolio manager at TNO.





Program 09.30 – 16.45

Dagen hålls på engelska

09.30 Registration and fika

10.00 **Welcome**

Bo Ekstrand, Bioconsult AB

10.30 **Undeclared Allergens in Food** – a nordic allergen project

Ingrid Lindeberg, SLV

11.00 **Scientific Introduction**

- Background [what's the issue? RA, reference doses, VITAL] and international status [workshops, o.a. JRC and DG Santé].
- What is currently being done [iFAAM, update reference doses, activities TNO]?
- What is the future? What is further needed for that?

Geert Houben

12.00 **LUNCH**

13.00 **Group activity 1**

- Introduction to the topic: *The level of protection: Introduction explaining that we need to choose a balance between feasibility and practicality [incl analytical] and protection of allergic consumer ; what are the residual risks/uncertainty; discuss acceptable risks*
- Discussion in groups: *pro's and cons and acceptability of choice made in VITAL 2.0*
- Plenary discussion: *can we agree on a level of protection?*

Geert Houben, Marty Blom

14.30 **FIKA**

15.00 **Group activity 2**

- Introduction to the topic: *calculation of action limits and use of food intake assumption: introduction to an exercise illustrating the difficulties*

Geert Houben, Marty Blom

15.15 **Group activity 2 cont.**

- Exercise in groups: *Exercise on calculation of action limits*
- Plenary discussion: *is guidance on food intake needed?*
- Conclusions, the way forward and actions/follow up

Geert Houben, Marty Blom

16.30 **Summary of the day – Future activities in the Food allergy network**

16.45 **END**

För vem:

Seminariet vänder sig till dig som arbetar inom livsmedelsbranschen tex.

- som kvalitetsansvarig, produktutvecklare, produktionschef, produktchef etc
- med tillsyn
- med revision, certifiering
- som konsult



Var:

Scandic Continental i Stockholm

När:

27 oktober 09.30 – 16.45

Anmälan och Deltagaravgift:

För- och eftermiddagsfika, lunch samt dokumentation ingår i deltagaravgiften

Medlem i Födoämnesallerginätverket

1 deltagare ingen kostnad, fler från samma företag 2 500 kr exkl moms per deltagare
(gäller endast medlemmar)

Inte medlem

Anmälan **senast 7 oktober** – 6 800 kr exkl. moms

Anmälan **efter 7 oktober** – 7 800 kr exkl. moms

Sista anmälndag **13 oktober**

OBS! antalet platser är begränsat.

Anmäl dig på Allerginätverkets hemsida som du hittar i vänstermenyn på
www.allergikompetens.se

Anmälan är bindande men självklart kan du skicka någon annan i ditt ställe.

Deltagaravgiften faktureras efter anmälan

VÄLKOMMEN HÄLSAR

Bo Ekstrand, Bioconsult AB och Anne-Li Karlsson, AllergiKompetens

Speaker profile:

Ingrid Lindeberg - is Senior Administrative Officer at the Swedish National Food Agency. Support food control personnel in interpreting legislation on for instance foods for specific groups and allergen labeling. Participated in a Nordic control project on undeclared allergens in food in 2015-2016.



Dr. Geert Houben - is Principal Scientist with the Netherlands Organisation for Applied Scientific Research TNO. Prior to his appointment to this position in 2014, he has had various research and management positions at TNO since 1996 and various research positions at the University of Utrecht prior to 1996. He also holds a research position as a Visiting Scientist at the University Medical Centre Utrecht, The Netherlands. His major scientific specializations are [risk assessment in] food allergy, food and feed toxicology and immunotoxicology.



Geert was trained as a Biologist and Toxicologist. He is a member of various professional societies and currently is or was a member of many national, international and foreign advisory boards and conference or expert groups. He is registered as a Certified Toxicologist by SMBWO (NLD), NvT (NLD), and EUROTOX (Europe).

Dr. Marty Blom – is Food Allergy risk assessor/portfolio manager at TNO. She works with management of multidisciplinary research and development projects on risk assessment of food allergens. Scientific and business developments to implement [probabilistic] quantification of food allergic reactions in allergen risk management. Organization of scientific workshops with stakeholders, establish external networks. Alignment with external stakeholders. Scientific input in food safety research project on development of a state-of the art system to signal re-emerging) hazards for food industry/government.



Marty graduated as food toxicologist at the Wageningen University, The Netherlands. Subsequently she followed a post-graduate training in toxicology and did her PhD in cellular toxicology at the Leiden Amsterdam Centre for Drug research. She has several years experience in assessing health aspects of food at Unilever.