

# Allergidagen

## 16 november i Stockholm



Gamla Stan, Sjöfartshuset,  
Skeppsbron 10, Strömsalongen  
våning 3, [www.sjofartshuset.se](http://www.sjofartshuset.se)



### Vi kommer att få höra det senaste om var vi är idag när det gäller:

- Riskbedömning, åtgärdsnivåer/tröskelvärden
- Processens inverkan på allergena proteiner
- Process och matriseffektens inverkan på allergenicitet
- Allergimärkning i den nya EU förordningen
- Spår av märkning

### Föredragshållare:

- Marty Blom, TNO, Holland
- Phil Johnson, IFR, UK
- Lars K. Poulsen, Allergy Clinic, Copenhagen University Hospital
- Bo L Nilsson, Li
- Ulla Fäger, SLV

**Program 09.30 - 16.00**

- 09.30 Registrering och fika
- 10.00 Seminariet öppnas  
*Bo Ekstrand, Bioconsult AB, Göteborg*
- 10.15 Allergen risk assessment and its application in elaboration of action limits  
*Marty Blom, TNO, Holland*
- 11.15 Post-translational modification of food allergens  
*Phil Johnson, IFR, UK*
- 12.15 LUNCH
- 13.15 How processing and matrix effects of foods may change allergenicity of food allergens  
*Lars K. Poulsen, University of Copenhagen*
- 14.15 Allergenfrågor på EU nivå - den nya EU förordningen om Livsmedelsinformation till konsumenter  
*Bo L Nilsson, Li - livsmedelsföretagen*
- 14.45 KAFFE
- 15.15 Nordisk kontrollkampanj - märkning "Allergener - kan innehålla spår av" - en lägesrapport  
*Ulla Fäger, SLV*
- 15.45 Summering av dagen och avslutning

**VÄLKOMMEN HÄLSAR**

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

## Information om föredragshållare:

**Marty Blom** – 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. Currently she is project portfoliomanager at the Netherlands Organization of Applied Scientific Research (TNO) and is responsible for food allergy projects in the food safety area.

**Phil Johnson** - his research career has focussed on biochemistry and protein chemistry in plants, and he has worked on lipid and starch biosynthesis in plant tissues as well as on nitrogen fixation. For the last five years he´s been working on food allergens under Clare Mills at the IFR (UK). This role involves him in both basic research (what makes an allergen an allergen?) and in regulatory issues around allergen management primarily through the MoniQA EU Network of Excellence.

**Lars K. Poulsen** - is a professor in basic allergology at the University of Copenhagen, and works in the Laboratory for Medical Allergology at the Allergy Clinic for Greater Copenhagen in Gentofte Hospital. He has worked with food allergy and food allergens for many years and have participated and led EU-sponsored projects within this area from the 4th to the 7th framework programme.

**Bo L Nilsson** - är ordförande i Livsmedelsföretagens (Li) kommitté för livsmedelslagstiftning, deltar i Food Drink Europes ( nya namnet för CIAA) arbetsgrupp för allergenfrågor. och arbetar också i två av Li: branschföreningar.

Bo har tidigare arbetet som kvalitetschef i Nestlé Sverige, med bl. a. livsmedelssäkerhet, allergenfrågor och livsmedelslagstiftning.

**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.