



VITAL –vad är det?

Vilka allergenmängder har orsakat reaktioner?

Kan jag lita på allergianalys och testkit?

Utbildning i födoämnesallergi för livsmedelsinspektörer samt möjlighet till fortsättning i nätverk

"Spår av..." märkning – kommer det någon lag?

BAKGRUND

Allergi och annan överkänslighet mot mat är idag något som berör en stor del av Sveriges befolkning, och närmare en fjärdedel säger sig inte tåla viss mat. Vi kan samtidigt se en ökning av antalet RASFF-notifieringar och återkallelser kopplade till brist på korrekt allergenmärkning.

Detta har gjort att allergihanteringen inom olika livsmedelsverksamheter alltmer börjat uppmärksammas - går något fel kan följderna bli omfattande, både för allergiska konsumenter och för verksamheten. Därför ses också allergihanteringen mer och mer som en viktig kontrollpunkt i verksamheternas faroanalys av såväl livsmedelsverksamheterna själva som av livsmedelsinspektörer.

Dagens livsmedelslagstiftning med målet "sund och säker mat" är flexiblare och mindre detaljerad än tidigare. En hög hälsoskyddsnivå och en garanterad rätt till korrekt information för konsumenter eftersträvas. Det är tillsynsmyndighetens ansvar att se till att lagstiftningen efterlevs och detta ställer höga krav på bl.a. inspektörernas kunskaper.

Med bra kunskap om födoämnesallergi och annan matöverkänslighet kan livsmedelsinspektören ställa de rätta frågorna, ge bra råd och korrekt bedöma livsmedelsverksamhetens hantering av allergener och "specialkost".

Det är också viktigt att livsmedelsinspektörer får möjlighet att tillsammans diskutera hur lagstiftningens krav ska tolkas, tex. tolkningar som finns i vägledning etc. Allt för att få en samsyn och en enhetlig bedömning av livsmedelsverksamheter.



Allergikompetens har över 10 års erfarenhet av allergiarbete inom livsmedelsbranschen - som forskare, utbildare, rådgivare och nätverkskoordinator samt 20 års erfarenhet inom allergidiagnostik.

UTBILDNINGEN

Målgrupp

Livsmedelsinspektörer, max ca. 20 personer, vilket ger bäst möjligheter för samtliga att komma till tals och ställa frågor

Beskrivning

Utbildningen har som syfte att ge dig bättre förutsättningar för korrekta bedömningar av livsmedelsverksamhetens hantering av allergener och specialkost. Efter utbildningen ska du också kunna svara upp mot industrins kunskapsnivå och frågeställningar.

Mål med utbildningen

Du ska få kunskap om:

- födoämnesallergi och annan överkänslighet mot mat
- allergener
- riskfyllda moment och situationer inom olika typer av verksamheter

Tid , omfattning

Onsdag 15 februari 2012

09.30 – 16.30 (morgonfika från 09.00)

*Utbildare **

Anne-Li Karlsson, AllergiKompetens

Britt-Marie Ehn, AllergiKompetens

Ulla Fäger, SLVs kontrollavdelning



Anmälan och Pris

För- och eftermiddagsfika, lunch, dokumentation samt kursintyg ingår i priset

Anmälan **senast 1 februari** - 4 500 kr exkl. moms

Tidig anmälan **före 10 januari** - 3 800 kr exkl. moms

OBS! antalet platser är begränsat.

Anmäl sker via www.allergikompetens.se

*

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. Ulla kommer att ge oss preliminära resultat från den nordiska kontrollkampanjen om allergen- och spår av... märkning som genomförts 2010-2011. Ett samverkansprojekt mellan Danmark, Norge, Finland och Sverige där målet är en gemensam nordisk "myndighetshållning" rörande "allergenmärkning - kan innehålla spår av".

Britt-Marie Ehn, leg. biomed. analytiker, med.lic. - utbildar livsmedelsbranschen i allergifrågor

Anne-Li Karlsson, fil. kand. kemi, molekylärbiologi - utbildar livsmedelsbranschen i allergifrågor och arrangerar öppna och företagsbelagda utbildningar inom området, samt driver två allerginätverk.

UTBILDNINGSDAGEN



Upplägg

Heldagsutbildning där teoretiska genomgångar varvas med diskussioner och grupparbete

Innehåll

ALLERGI OCH ANNAN ÖVERKÄNSLIGHET

- Allergi, överkänslighet och intolerans, vad är skillnaden?
- Vilka symptom kan uppträda?
- Fatale reaktioner och allergenmängder
- Vad i maten orsakar allergi, vad kan vara ett allergen?
- Korsreaktioner - vad har björk och äpple eller banan och latex gemensamt?

ALLERGENHANTERING och VIKTIGA KONTROLLPUNKTER

- Allvarliga reaktioner, dödsfall och allergenmängder
- Återkallelser av livsmedel – vad var orsaken?
- Grupparbete - Orsaker till odeklarerat allergen
 - i Maträtter (skolkök, restaurang etc)
 - i Livsmedelsprodukter (företag)
- Allergenanalyser – kan man lita på dem?

ALLERGENER och LAGSTIFTNING, BRANSCHRIKTLINJER mm

- Nya förordningen om konsumentinformation 1169/2011
- Preliminära resultat från den nordiska kontrollkampanjen om allergen- och spår av... märkning
- Livsmedelsbranschens farobedömningsverktyg - "Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel"
- VITAL – ett frivilligt riskvärderingsverktyg för allergener som används inom industrin

VÄLKOMMEN

Samsyn genom NÄTVERK

Utbildningen ger också möjlighet att delta i något av de nätverk inom allergiområdet som Allergikompetens koordinerar. Genom att delta i ett nätverk blir du kontinuerligt uppdaterad om vad som händer inom området. Här får du möjlighet att diskutera de problem och frågeställningar du har, i en öppen och trevlig atmosfär.

Genom att få en grundläggande allergiutbildning samt en fortsatt möjlighet till diskussioner i ett nätverk kan vi arbeta för en gemensam tolkning av regelverk och vägledningar samt för en gemensam utformning av kontroll och därigenom få den samsyn som branschen är i stort behov av.

