



## Allergennätverk för livsmedelsindustrin (lilla nätverket)

*Syftet med nätverket är att ta till oss ny kunskap och utbyta erfarenheter och därmed kunna utveckla produktsäkerheten beträffande allergener i verksamheten, men vi tar också upp andra frågor som är viktiga för medlemmarna.*

### Att arbeta i nätverk ger mycket:

- "Knytkalas" – genom att alla bidrar med egna erfarenheter och frågeställningar och aktivt deltar i diskussioner utnyttjas den kunskap och kompetens som finns inom gruppen. Nya tankar föds i mötet med personer som har andra perspektiv och erfarenheter
- Nya idéer och nya lösningar på praktiska problem som kan förekomma i den egna verksamheten kan dyka upp genom möjligheten att besöka varandras produktionsanläggningar
- Stärkta eller nya relationer och del av ett nätverk – du har personer du kan kontakta för att snabbt få hjälp med olika frågor (sid.3)
- Aktuell kunskap – jag, ni eller inbjudna experter bidrar med det senaste inom ny forskning, nya lagar, riktlinjer mm
- Stärkt identitet i din yrkesroll - du är ej ensam, det finns fler i samma situation som brottas med liknande frågeställningar



*(Nätverket är en fortsättning på den meNY-cirkel som jag startade 2005)*



### Nätverksträffarnas utformning

Vi träffas en gång på hösten och en gång på våren.

Träffarna förläggs alternerande till era - medlemmarnas - företag, där vi har möjlighet till gemensam studie av företagets produktionsanläggning, till att finna lösningar till konkreta problem samt få nya idéer.

Inför varje träff kommer ni medlemmar med önskemål om innehåll och jag tar fram information runt de frågor vi ska diskutera, utformar agenda samt sammankallar. Jag fungerar naturligtvis också som informationskälla och bollplank under träffarna. Alla deltar aktivt i diskussioner och med att identifiera problem som finns vid den anläggning vi besöker.

Vi avslutar med att formulera frågor runt problem som identifierats och som vi inte löst under dagen och som hemuppgift får alla att via epost ge förslag på hur dessa problem kan lösas.

Vid vissa av våra träffar har vi en trevlig stund på kvällen, för att lära känna varandra bättre och därmed utveckla nätverket.



### **Erbjudande 1**

2 träffar och 3 tim telefonrådgivning\* per år

Pris: 6 900 kr per deltagare, exkl. moms

\*Telefonrådgivning 3 tim, innebär att ni kan ringa eller skicka e-post till mig då ni har frågor eller behöver bolla problem. Det kan vara frågor som vi inte tar upp i nätverket eller frågor som ni snabbt behöver information eller vill höra min uppfattning om. Ni kan utnyttja tiden som samtalstid och/eller tid för mig att ta fram underlag för att kunna svara på era frågor t.ex. litteratursökning.

### **Erbjudande 2**

2 träffar per år

Pris: 5 200 kr per deltagare, exkl. moms

Priser är beräknat på en gruppstorlek på 6 - 12 deltagare.

I priset ingår kostnader för mina resor (inom Sverige).

Vill ni bjuda in expert/föreläsare fakturerar jag er för denna eventuella merkostnad.

Varje deltagare står själv för egna kostnader som tillkommer t.ex. resa, logi, mat.

*Erbjudanden gäller nätverksåret 2016*

*Välkommen du också*

*Anne-Li Karlsson*



## **Nedan finns några av de frågor som nätverksdeltagarna skickat och som vi tagit upp vid våra möten under de senaste åren.**

Var går gränsen när det är "spår av..." och när det inte står något alls och hur förklarar man för konsumenter när det finns produkter märkta med "Glutenfritt", "Spår av gluten" eller inget alls? Produkterna där inget står är dessa då helt fria från gluten (0 ppm), eftersom "Glutenfritt" får innehålla upp till 20 ppm gluten?

-----

Hur går man tillväga i risk-bedömningen när man beslutar om en produkt skall "spår av..." märkas?

Kan man lita på allergen-analyser? Hur känsliga är de egentligen? Flera analyser har hög mätosäkerhet

Nötter i produktion, vad krävs? Gluten i produktion, vad krävs? (samma som för nötter?)

Citronsyra (tillverkning från mögel och eventuell risk för allergi)

Är stevia helt "safe". Då det kommer från växtriket så kan det kanske ge överkänslighetsreaktioner?

-----

Hej, kan du svara på om nedanstående påståenden stämmer:

Ska tex. vetefiber, vetestärkelse fetmarkeras trots att det är glutenfritt (<20 ppm)?

Kan det vara något annat man reagerar på eller är känslig mot i laktosfria gräddglassar

Hur räknar man och vad ska man tänka på när man är tvungen att ta in en råvara som leverantören inte lämnar allergiinfo om.

-----

Hej, kan du svara på om nedanstående påståenden stämmer

Vetegroddar innehåller gluten

Ren vetegroddolja innehåller ej gluten

Rent vetegräs innehåller ej gluten

Rena vetefibrer innehåller ej gluten

Ren vetestärkelse innehåller ej gluten

-----

Hej

om det står deklarerat pektin från äpple och det skulle komma

i pektin från citrus. Finns det personer som klarar äppelpektin men inte citruspektin?

-----

Tack för senast!

Vår Marknadsavdelning vill att vi uppskattar antalet mjölkallergiker samt antalet laktosintoleranta i Sverige. Jag har svarat följande:

Enligt min kontakt på allerginätverket finns inga tillförlitliga siffror på antalet mjölkallergiker då mörkertalet är stort. Det går dock att läsa på Arlas och Norrmejeriets hemsidor att allergi mot mjölkens proteiner drabbar ca 2-3 procent av barnen men växer oftast bort under de första åren och att ca. 0,1 procent av vuxna svenskar är komjölksallergiker. Ungefär 3-5% av Sveriges befolkning är laktosintoleranta. Se gärna länkarna nedan.

Tyvärr nöjer de sig inte med detta utan behöver tillförlitliga siffror trots att jag sagt att detta inte finns. Vore jättetacksam om jag kunde få hjälp ifrån dig med argument till varför exakta siffror ej finns samt hur säkra du tycker att ovanstående siffror är.

Tack på förhand!

-----  
Hej Anne-Li!

Jag undrar om du har info om Rosenrot. Kan rosenrot extrakt orsaka allergi reaktioner? Jag har googlat på det och inte hittat ngt men tänkte om du vet något mer?

Tack på förhand

-----  
Hej

Morots juice och Apelsin juice i fruktberedning.

Vilka mängder kan orsaka allergi, om det är någon fara när det är upphettat

-----  
Hej på er,

Är det någon av er som vet något om allergi/överkänslighet mot karragenan?

Finns det någon koppling mellan det och laktosintolerans?

Tacksam för all input!

-----  
Hej på er!

Är det någon som vet om naturliga aromer kan ge upphov till allergiska reaktioner?

Produktutvecklarna hos oss pratar om naturlig mandelarom och jag känner mig skeptisk till det.

Men kan inte hitta bra belägg för min skepsis]

Tacksam för hjälp!

-----  
Hej Anneli,

Vi använder inte solrosolja, men solroslecitin förekommer och då deklarerar vi det i ingrediensförteckningen.

Problemet är mer om det kommer via processhjälpmedel som deklarerar enligt EFSA och då ser man inte att solros är med.

Problem är också att man inte har analysmetoder för att kontrollera halter spåra av.. och att vi inte vet mycket om nivåerna för att framkalla reaktion.

Tack för upplysningarna så långt

-----  
Hej

Vi har en kund som köper pulver till en "proteindryck" av oss. Detta pulver innehåller bl.a. äggpulver.

Nu vill han sälja det vidare till Norge och en kund som där gör en färdig dryck av pulvret.

Slutkunden är dock orolig för detta med att pulvret innehåller äggpulver. Allergirisken.

Han tillverkar fruktjuice i sin anläggning och det är många rör som skall rengöras.

Jag vet inget om denna typ av anläggning eller rengöring.

Började dock med att skölja igenom med vatten och därefter olika typer av rengöringsmedel.

Han undrar om det är något speciellt han skall tänka på när det gäller rengöringsmedel. Är det någon speciellt typ som man ska ha när det gäller just äggprotein?

Är det något man ska tänka på när det gäller damning? Etc?

Är det någon som har några goda råd att ge? Alternativt vet vart man kan vända sig för att få hjälp?