FÖDOÄMNES-
ALLERGINÄTVERKET

Födoämnesallergimöte

11 juni 2015, 09.30 - 15.00
Grand Hotell i Lund

Agenda

9.30-10.00	**Ankomst, kaffe**
10.00	**Thresholds, risk assessment and action levels for unintended allergen presence in food products** ***Geert Houben,*** *TNO, Holland*
11.45	**Vilseledande märkning?** Vi diskuterar runt märkning med Spår av… Fritt från… när ska/bör/kan det användas? ***Anne-Li Karlsson****, Allergi Kompetens och* ***Ulla Fäger****, SLV*
12.15	**Lunch**
13.15	**Hantering av allergener i livsmedelskedjan fram till förädling – erfarenheter, krav på leverantörer, certifiering** Intertek delar med sig av erfarenheter och krav från olika standarder och leverantörs-bedömning med avseende på allergenhantering och spårbarhet i livsmedelskedjan, från råvara till förädling ***Karin Hansson,*** *Intertek Certification*
14.15	**MultiTreenut** NY snabbtest från Neogen, för detektion av multi-allergener: mandel, hasselnöt, pekannöt, valnöt, pistage och cashewnöt ***Åke Arvidsson,*** *ANL Produkter*
14.45	**Nästa möte, fika o nätverksmingel**
15.00	**SLUT**

Välkommen hälsar
Bo och Anne-Li

Mobilnr. Bo 0708 44 32 04 Anne-Li 0706 35 68 23

Presentation av föredragshållare:

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 hold a research position as a Visiting Scientists 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).

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 arbetat med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999. Först inom allergenforskning på SIK i Göteborg, där hon bl a studerade processers inverkan på allergener. Hon arbetar sedan 2005 som konsult i det egna företaget AllergiKompetens, med rådgivning, utbildning, utredning, samt koordinerar två allerginätverk. Hon har en bakgrund som kemist/molekylärbiolog.

Karin Hansson, Intertek Certification AB
Business Development Nordics and Baltics
Global Director Center of Excellence Food Certification
Food Sciences
Business Assurance
Intertek Certification AB

Åke Arvidsson, ANL Produkter Leif Norin AB har en bakgrund som laboratorieassistent (mikrobiologi) och har arbetat på Karolinska Institutet, på King Fahad Hospita, Albha, Saudiarbien. Efter 29 års arbete har han erfarenhet inom försäljning och marknadsföring av instrument och diagnostika hos Labsystems (Thermo), Boule Nordic, Nordic Biolabs och Molecular Devices. Åke har inom livsmedelsdiagnostik representerat företag som Neogen, BD/Difco och BioOrbit.

Mobilnr. Bo 0708 44 32 04 Anne-Li 0706 35 68 23