

Födoämnesallergimöte

26 nov 2020, 09.30 - 15.00 (därefter nätverksmingel)

Freys Hotel Bryggargatan 12

Agenda

9.30-10.00 Ankomst, fika

10.00 Inledning och deltagarpresentation

10.15 **"Biologiska bekämpningsmedel – en risk för allergiker?"**

T.ex. mjölk som bekämpningsmedel behöver ej deklarerars då det inte räknas som en ingrediens (natural pesticide).

Emma Juslin, leg. dietist, f.d. "Bra mat för alla"

11.15 **"Kontroll av informationen om allergener på restauranger i Malmö"**

Resultatet från kontrollprojektet, samt några exempel på vad som händer när en gäst felserveras.

Maria Svensson, Livsmedelsinspektör, Miljöförvaltningen Malmö

12.15 Lunch

13.15 **"Hur beta-laktoglobulin kan ge minskad allergirisk"**

Hur mjölkprotein beta-laktoglobulin i samarbete med flavonoiden quercetin kan underlätta järntillförseln till immunceller i tarmen och minska risken för allergi.

Bo Ekstrand, Bioconsult

"Att definiera en acceptabel risknivå för allergener"

En grundlig genomgång av ILSI, nyligen publicerad (Madsen et al, 2020))

Bo Ekstrand, Bioconsult

Nästa möte

15.00 Fika o nätverksmingel

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

Presentation av föredragshållare:



Maria Svensson arbetar som livsmedelsinspektör i Malmö. Hon arbetar bl.a. med utredning av allergiska reaktioner, matförgiftningsutbrott och livsmedelsfusk.

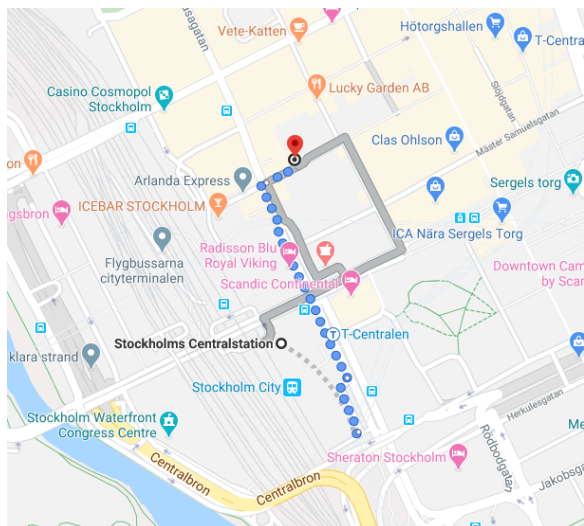


Emma Juslin har vi träffat tidigare då hon arbetade i projektet "Bra mat för alla", hon är legitimerad dietist och har mångårig erfarenhet av arbete med patienter med matallergi och -överkänslighet.



Bo Ekstrand har under många år arbetat på SIK med bl a bioteknikfrågor och forskningsprojekt inom matallergi. I sex år var Bo ansvarig för köttforskning vid Århus universitet (Foulum) men är sedan 2014 tillbaka i Sverige och driver nu sitt eget företag Bioconsult AB som sysslar med rådgivning och utbildning inom livsmedelssektorn. Bo är också gästforskare vid Chalmers i Göteborg.

Freys Hotel, Bryggargatan 12
Konferenslokal "Energi" i markplan



Vår anpassning på plats till rådande omständigheter till följd av covid-19.

- Vi uppgraderar alltid till större lokal i mån av tillgång och möblerar gäst.
- Vi erbjuder videokonferenslösningar så deltagarna även kan delta på distans. (Behöver förbokas)
- Vi har utökad städning och desinficerar handtag, hissknappar och andra kontaktytor flera gånger dagligen.
- Handsprit finns i alla allmänna utrymmen och mötesrum som komplement till handtvätt.
- Personalen tvättar och spritar händerna ofta.
- Sallad, bröd, smör och dryck dukas fram på lunchbordet, inte som buffet.
- Engångshandskar erbjuds
- Lunch och kaffe serveras i mötesrummen eller i privat utrymme på konferensvåningen om så önskas. Varma fina dagar kan vi även servera kaffet på terrasserna.

- Matsalen möbleras glesare.
- Matborden desinficeras efter varje gäst.
- Köks- och serveringspersonal använder plasthandskar när det är lämpligt.
- Handsprit finns tillgänglig i restaurangen.

På vår hemsida finns även denna information: <https://www.freyshotels.com/information-covid-19/>