FÖDOÄMNES-
ALLERGINÄTVERKET

Födoämnesallergimöte

22 april 2021, 09.30 - 15.00
Teams möte

Agenda

9.30-10.00 Online-mingel

10.00 Inledning och deltagarpresentation

10.15 ”Mandatory allergen management through the adaptation Regulation 852/2004. Impact for the food chain”
Marjan van Ravenhorst, *ceo Allergenen consultancy, Netherlands*

11.30 "Challenges with the VITAL limit for gluten-containing cereals"
Annelie Eklöw*, Arla Foods*

12.00 "Major confusion regarding analyzes of the gluten content in beer and a few other products"
Linus Engqvist- Richert, *Celiakiförbundet*

12.30 Lunch

13.30 Nytt från forskningsfronten
Bo Ekstrand*, Bioconsult*

14.00 ”Kosten under graviditet och amning i relation till barnets allergidiagnos vid 12 månader”
Resultat från den första publikationen inom NICE-studien (2020)
Mia Stråvik, *Doktorand på Livsmedelsvetenskap, Chalmers Tekniska Högskola*

15.00 Nästa möte

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

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

Speaker profile:

Marjan van Ravenhorst, Allergenen Consultancy and expert in ILSI Europe-Allergen Quantitative Risk Assessment (QRA) group.
Allergenen Consultancy offers training, advice, allergen analysis and rapid tests for food allergens for the food manufacturing, retail and food service. Marjan van Ravenhorst is the first endorsed VITAL trainer outside Australia/ New Zealand.

Linus Engqvist Richert, Svenska Celiakiförbundet - har arbetat som ombudsman med ansvar för forsknings- och påverkansarbete och public affairs på Svenska Celiakiförbundet i drygt tre år. Är utbildad statsvetare och har under 10 års tid arbetat på olika statliga myndigheter som handläggare, utredare och med ledningsstöd, samt under stor del av tiden varit fackligt aktiv i styrelser på nationell och regional nivå. Har insikt i och förståelse för hur det byråkratiska systemet fungerar, vilket är värdefullt inom påverkansarbetet. Brinner för alla människors lika rättigheter och möjligheter, och ser många fel som behöver rättas till när det gäller samhällets stöd och hållning till människor med celiaki och matallergi eller annan matöverkänslighet.

Annelie Eklöw, Arla Foods -Annelie arbetar som specialist inom kvalitet och livsmedelssäkerhet (quality and food safety manager) på Arlas globala kvalitetsavdelning med medarbetare i bland annat Danmark, Storbritannien, Tyskland och Nederländerna. Hon arbetar sedan ett år tillbaka hemifrån men annars på Arlas svenska huvudkontor i Solna. Hon koordinerar det interna Arla-nätverket som tar fram standarder för organisationen, utvecklar nya arbetssätt, stöttar med riskvärderingar mm. Förutom allergener arbetar hon med patogener och produktförstörare samt med att förhindra livsmedelsbedrägerier.

Arla arbetar sedan ett antal år tillbaka enligt VITAL men upplever att det är en utmaning med det gränsvärde som finns för veteproteiner och som rekommenderas/förväntas att användas för alla cerealier med gluten. Utmaningen är att gränsvärdet gäller den totala halten protein av respektive cerealie, inte bara gluten. Eftersom testmetoderna fokuserar på gluten och det knappt finns några kvantitativa analysmetoder för cerealieproteiner ställer det till med problem i praktiken vid validering och verifiering av rengöring samt i de fall ingredienser vi köper kan vara korskontaminerade av cerealier. Detta inlägg är tänkt som en inledning till diskussion om hur andra företag tillämpar VITAL-gränsen och hur de löst de utmaningar som finns.

forts.

Mia Stråvik är doktorand på avdelningen för Livsmedelsvetenskap på Chalmers Tekniska Högskola. Hon är legitimerad dietist med en magisterexamen inom klinisk nutrition. Hennes forskning bygger på den svenska födelsekohorten *Nutritional impact on Immunological maturation during Childhood in relation to the Environment (NICE)* study. Målet är att undersöka om kostintaget under graviditet, amning och tidigt i livet påverkar risken för allergi och kan användas som ett verktyg för att förebygga allergi i barndomsåren.

Mia kommer på mötet att presentera resultaten från den första publikationen inom NICE-studien på ämnet kost och allergi. Artikeln publicerades i slutet på 2020 i den vetenskapliga tidskriften *Nutrients* och resultaten spred sig snabbt både i nationell och internationell press.

Stråvik M, Barman M, Hesselmar B, Sandin A, Wold AE, Sandberg A-S. Maternal Intake of Cow's Milk during Lactation Is Associated with Lower Prevalence of Food Allergy in Offspring. *Nutrients*. 2020; 12(12):3680. https://doi.org/10.3390/nu12123680.