

Födoämnesallergimöte (hybridmöte)

11 nov 2021, 09.30 - 15.00 (därefter nätverksmingel)

Freys Hotel Bryggaregatan 12

Agenda

- 9.30-10.00 Ankomst, fika
- 10.00 Inledning och deltagarpresentation
- 10.20 **“Moving towards a global framework precautionary allergen labelling: Science vs Regulation vs Reality”**
Dr Paul Turner, Imperial College London
- 11.30 **“How to perform an accurate Gluten analysis in beer and some other hydrolyzed samples: comparison between different immunological techniques”**
Cristina Romero, Eurofins Germany
- 12.30 Lunch
- 13.30 Vi diskuterar – ”Spår av soja från fält - märkning i vete/durumvete-produkter”
Elisabeth Daginder, Lantmännen Cerealia
- 14.00 **FAO/WHOs nya förslag på referensdoser för allergener**
Anne-Li Karlsson, AllergiKompetens
- 14.30 **Nytt från forskningsfronten**
Bo Ekstrand, Bioconsult
- 15.00 Nästa möte

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

Speaker profile:



Dr Paul Turner is a Reader / Clinician Scientist and Honorary Consultant in Paediatric Allergy & Immunology at Imperial College London, and Clinical Associate Professor at the University of Sydney, Australia. His research, funded by the Medical Research Council, European Commission, NIHR and UK Food Standards Agency among others, focusses on the pathophysiology of severe allergic reactions to food. He is a member of the UK Food Standards Agency's Science Council, the FAO/WHO Codex Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens and leads the EAACI Taskforce on Food Allergen Thresholds.

Paul leads the food allergy desensitisation programme at St Mary's Hospital, London; the team was awarded the Best UK Clinical Team by Allergy UK in 2018. Paul was also the recipient of the 2020 PhARf Award, awarded by the European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI). He is a consultant to Public Health England, and current chairperson of the BSACI Paediatric Allergy Group and the WAO Anaphylaxis Committee.



Cristina Romero, Eurofins Technologies. Specialist in Biotechnology applied to Food Safety and Product Manager for Food Allergens Analysis at Eurofins Technologies

[Läs mer här](#)



Elisabeth Daginder, Lantmännen Cerealia

Elisabeth är livsmedelsingenjör i grunden med inriktning på produktutveckling och marknad. Hon började sin livsmedelskarriär med kvalitet och produktutveckling i bageriindustrin. Hon har bott och jobbat i Asien under 8 år och flyttade därefter tillbaka till Sverige där hon varit en runda på Livsmedelsverket och jobbade då med exportfrågor. Nu sitter hon i den centrala QA gruppen på Lantmännen Cerealia som livsmedelssäkerhets- och regulatorisk specialist.